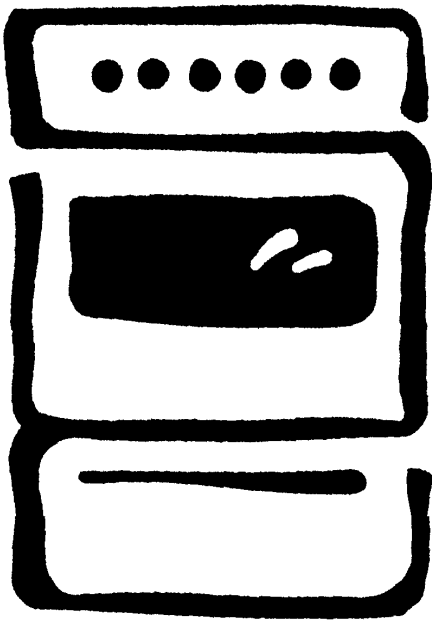
Liesi - Spis

KÄYTTÖOHJE
BRUKSANVISNING



EKC 5020

Electrolux

Sisällys

Turvallisuus…… 3
Liesi …….. 4
Pakkauksen purkaminen…… 4
Varusteet …… 4
Turvavarusteet …….. 5
Kaatumiseste…….. 5
Keittotason suoja (lisävaruste) …….. 5
Luukun salpa……. 6
Ennen lieden käyttöönottoa…….. 6
Yleistä …….. 6
Puhdista varusteet…… 6
Paistolämpömittarinäyttö …… 6
Polta uunin suojarasva……..… 7
Toimintopaneeli…… 7
Merkkivalolamput …… 7
Keraaminen taso…….. 8
Keittotason käyttäminen…… 8
Keittotason puhdistaminen……. 11
Uuni……. 12
Uunin toiminnot ……. 12
Hyödyllisiä ohjeita…… 13
Puhdistus ja hoito …… 17
Asennus…… 21
Jalustan syvyyden ja korkeuden asettaminen …… 21
Asennus vaakasuoraan…… 22
Sähköliitäntä …… 22
Huolto…… 23
Tekniset tiedot…… 24
Neuvoja ja vinkkejä käytännön ongelmiin …… 27
Neuvoja ja vinkkejä…… 28
Romutus…….. 28

Innehåll

Säkerhet…… 29
Spisen ……. 30
Uppackning…… 30
Tillbehören …… 30
Säkerhetsutrustingen…….. 31
Tippskyddet…….. 31
Kastrullskyddet (extra tillbehör) …….. 31
Luckspärren……. 32
Före första andvändning…….. 32
Rengöring av spisen…….. 32
Rengör tillbehören…… 32
Informationsfönster av stektermometer …….. 32
Bränn av ugnen……..… 33
Manöverpanelen…… 33
Kontrollamporna …… 33
Glaskeramikhällen…….. 34
Användning av hällen…… 34
Rengöring av hällen……. 37
Ugnen……. 38
Ugnens funktioner ……. 38
Praktiska användning…… 39
Rengöring och skötsel…… 43
Installation …… 47
Ändring av sockelhöjd och –djup…… 47
Nivåjustering ……..… 48
Elektisk anslutning…… 48
Service ……. 49
Tekniska uppgifter……. 50
Praktiska råd och tips…….. 53
Problem och åtgärder……. 54
Skrotning……. 54

Turvallisuus

Liedet kehittyvät ja uudessä liedessäsi on uusia toimintoja ja ominaisuuksia. Lue sen vuoksi ohjeet huolellisesti ja tutustu uuden lietesi käyttöön ja sen toimintoihin. Liesi on tarkoitettu normaaliin kotitalouskäyttöön. Säilytä käyttöohje myös mahdollista seuraavaa omistajaa varten. Ota yhteyttä, jos sinulla on kysyttävää lieden ominaisuuksista tai sen toiminnasta. Yhteydenottotiedot löydät kohdasta ”Huolto”.

Teksti, joka on merkitty VAROITUSKOLMIO-SYMBOLILLA sisältää tietoa lieden turvallisesta käytöstä. LUE NE KOHDAT HUOLELLISESTI, jotta et turhaan vahingoittaisi itseäsi, muita tai liettä.

Lapset

Lapset ovat luonnostaan uteliaita ja kiinnostuneita kaikesta, jopa liesistä. Haluamme turvallisuuden vuoksi painottaa muutamia asioita, jos sinulla on lapsia:

Suosittelemme vähintään 40 cm laskutilaa lieden molemmin puolin. Vaihtoehtoisesti liesi voidaan asentaa siten, että toisella puolella on seinä tai kaappi ja toisella puolella laskutila.

KAATUMISESTEEN tulee olla asennettu. Silloin liesi ei kaadu epätavallisenkaan kuormituksen johdosta.

KEITTOTASON suojan (lisävarusteena) tulee olla asennettu.

Älä anna keittotason puhdistuskaavinta lasten käyttöön.

Anna lasten olla mukana lieden käyttämisessä, mutta kerro heille, että kattilat, taso ja uuni kuumenevat ja pysyvät kuumana vielä jonkun aikaa käytön jälkeenkin. PALOVAMMAN VAARA.

Asennus

Lieden asennuksen ja mahdolliset korjaukset saa suorittaa vain asennusoikeuden omaava huoltoliike tai henkilö. Puutteellisesti suoritettu työ saattaa heikentää lieden toimintaa ja aiheuttaa henkilö-ja/tai omaisuusvahinkoja.

Liesi on painava, reunat ja kulmat, joihin sinun ei yleensä tarvitse koskea, saattavat olla teräviä. Käytä käsineitä liettä siirrettäessä.

KAATUMISESTEEN otulee olla asennettu. Silloin liesi ei kaadu epätavallisenkaan kuormituksen johdosta.

Käyttö

Älä koskaan käytä vaurioitunutta keraamista tasoa. Neste voi ylikiehuessaan ja/tai puhdistuksessa päästä lieden jännitteisiin osiin. Katkaise virta liedestä ja ota yhteyttä huoltoon lieden korjaamiseksi.
Älä jätä alumiinifoliota, muovia tms. keittotasolle. Lämmin keittoalue saattaa polttaa/sulattaa paperin/muovin.

Älä koskaan jätä kiehuvaa öljyä tai rasvaa, parafiinia tai muuta helposti syttyvää ainetta liedelle ilman valvontaa. Tulipalon sattuessa käännä vääntimet nolla-asentoon ja katkaise virta liesituulettimesta. TUKAHDUTA TULI KANNEN AVULLA, älä koskaan käytä vettä.

Käytä vain keraamista tasoa ja uunia varten suunniteltuja astioita. Tarkista, että astioiden pohjat ovat tasaisia.

Kuperapohjaiset astiat johtavat huonosti lämpöä ja pyörivät helposti keraamisella tasolla.
Uunipannu kuumenee uunissa, käytä aina patakinnasta ottaessasi uunipannua pois uunista.

Laite kuumenee käytön aikana. Ole varovainen, etenkin ettet polta itseäsi uunin sisällä oleviin kuumennusvastuksiin.

Varmista, että lieden vääntimet ovat nolla-asennossa, kun otat keittotason suojan pois paikaltaan, puhdistuksen jälkeen keittotason suoja tulee asentaa paikalleen käyttöohjeessa mainittujen ohjeiden mukaisesti.

Varmista, että lieden vääntimet ovat nolla-asennossa, kun liettä ei käytetä.

Varoitus! Uunissa ei saa käyttää alkoholia eikä muita vastaavia nesteitä, jotka saattavat muodostaa räjähtäviä kaasuja tai muita aineita, jotka saattavat aiheuttaa tulipalon tai räjähdyksen.

Tällaisia aineita on käytettävä liedellä erittäin varovasti. Esimerkiksi liekittäminen konjakilla tai muulla alkoholilla saattaa aiheuttaa liedellä olevien rasvaroiskeiden syttymisen, mistä on seurauksena vakava tulipalo. Myös tulenlieskat ja palavat rasvatahrat saattavat aiheuttaa henkilövahinkoja.

Puhdistus

Pidä keraaminen taso ja uuni puhtaina. Rasva ja roiskeet käryävät kuumennettaessa ja aiheuttavat pahimmassa tapauksessa palovaaran.
Poista välittömästi ylikiehumiset kuumalta keraamiselta tasolta. Sokeri ja sokeria sisältävät keitokset (hillo, marmeladi, mehu yms.), sula muovi ja alumiinifolio saattavat vaurioittaa tasoa. Käsittele kaavinta varovasti, sen terä on erittäin terävä.

Hoito ja huolto

Nollaa kaikki vääntimet ennen viallisen lampun vaihtoa. Huollot ja tarvittavat korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

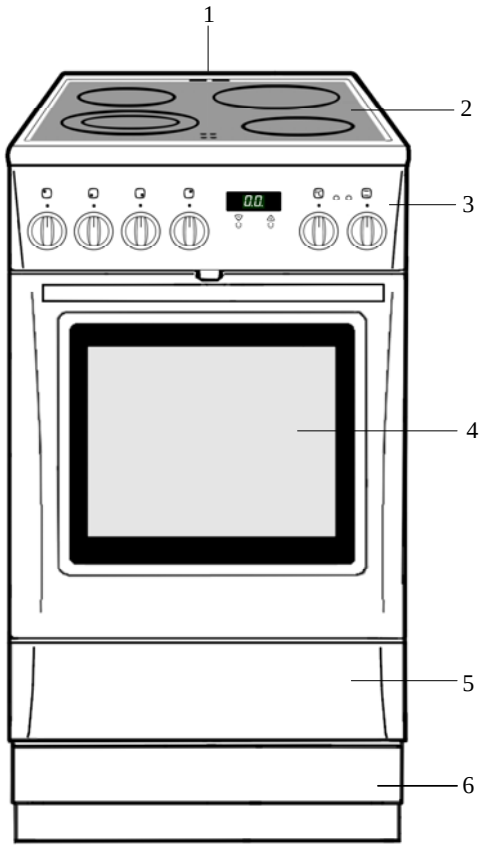
Romutus

Auta ehkäisemään vahingot lieden romuttamisen yhteydessä: kun lieden kaapeli on irrotettu liesirasiasta, katkaise kaapeli lieden puoleisesta päästä ja poista uunin luukun turvalukitus toiminnasta.

Liesi

1. Höyryaukko
2. Lämpöalueet
3. Toimintopaneeli, vääntimet ja näyttöikkuna
4. Uuni
5. Säilytyslaatikko
6. Jalusta

Lieden takaosassa on pyörät, jotka helpottavat lieden siirtämistä puhdistuksen yhteydessä. Avaa luukku, nosta liettä varovasti uunin yläreunasta ja vedä liesi ulos.



Pakkauksen purkaminen

Tarkista, että liesi on virheetön. Ilmoita mahdollisista kuljetusvaurioista välittömästi myyjälle.
Pakkaus on kierrätyskelpoinen. Ota yhteyttä kierrätyskeskukseen, jos et ole varma minne voit viedä pakkausmateriaalin.

Varusteet

NÄMÄ TOIMITETAAN LIEDEN MUKANA:

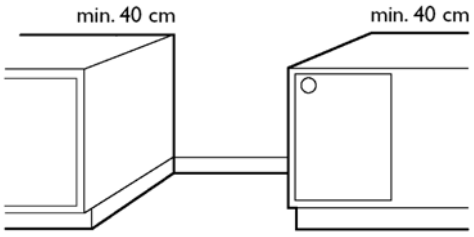
- Emaloitu uunipannu
- Emaloidut leivinpellit (2 kpl)
- Uuniritilä
- Rasvasuodatin
- Keraamisen tason kaavin ja puhdistusaine
- Paistolämpömittari
- Kaatumiseste asennustarvikkeineen
- Käyttöohje
- Kondenssivesisuoja

SEURAAVAT OVAT OSTETTAVISSA LISÄVARUSTEINA:

- Keittotason suoja asennustarvikkeineen

Turvavarusteet

Varmista, että lieden molemmilla puolilla on 40 cm leveä laskutila (KATSO KUVA).
Vaihtoehtoisesti liesi voidaan asentaa siten, että toisella puolella on seinä tai kaappi ja toisella puolella laskutila.



Liesi täyttää lapsiturvallisuutta koskevat vaatimukset, jos seuraavat varusteet/toiminnot on asennettu:

Kaatumiseste

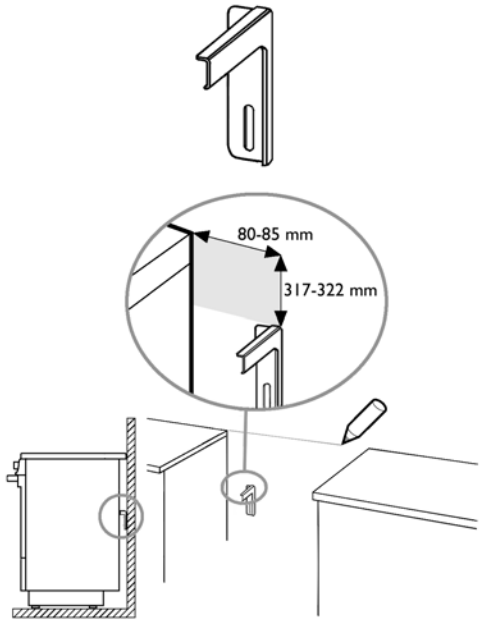
Huomioi liettä asennettaessa, että kaatumiseste on asennettava paikalleen. Kaatumiseste tulee olla asennettu, ettei liesi kaadu normaalia suuremmassakaan kuormituksessa.

Ennen kuin asennat kaatumisesteen, varmista, että liesi on asennettu oikealle korkeudelle, katso kappale Asennus, s. 21.

1. Piirrä seinään viiva – vaakatasoon asettamisen jälkeen – pitkin lieden takareunaa (katso kuva).
2. Katso kuvasta mitta, joka pätee vasemmalle puolelle. Mittaa kaatumisesteen paikka ja ruuvaa este kiinni tukevaan materiaaliin tai sopivaan vahvikkeeseen.

HUOM! Jos asennusaukko on liettä leveämpi, ja haluat asentaa lieden keskelle aukkoa, kuvan vaakamittaan pitää lisätä lieden ja kalusteen väliin jäävän raon leveys.

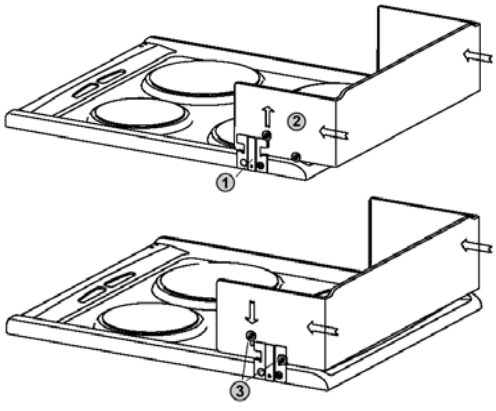
3. Jos muutat mittaa, muista sovittaa kaatumiseste lieden takaosassa olevaan reikään, kun siirrät liettä paikalleen.



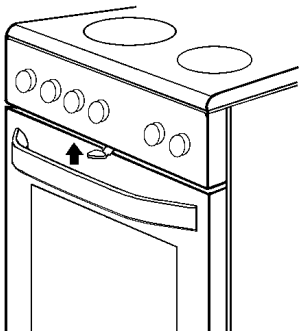
Keittotason suoja (lisävaruste)

Keittotason suojan pitää olla asennettu, etteivät lapset vetäisi keittoastioita liedeltä.

1. Aseta suoja keittotasolle.
2. Työnnä suoja keittotason reunan yli takimmaiset kiinnikkeet ylös nostettuna.
3. Lukitse suoja painamalla etummaiset kiinnikkeet paikalleen ja paina takimmaiset kiinnikkeet alas.



Luukun salpa



Luukun salvan eli lapsilukon ansiosta lasten on vaikeampi avata uunin luukkua. Avataksesi luukun, nosta salpaa samalla kun vedät luukkua itseäsi kohden.
Salpa estää luukun avaamisen, mutta luukun ympärille ja ohjauspaneelin ja luukun väliin jää pienet raot, joihin etenkin pienet lapset voivat työntää sormensa ja polttaa itsensä.

Ennen lieden käyttöönottoa

Yleistä

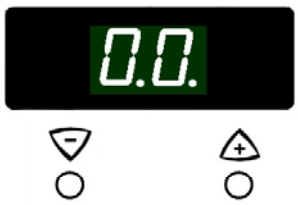
Puhdista liesi heti käytön jälkeen puhtaalla liinalla ja lämpimällä vedellä, johon on mahdollisesti lisätty käsitiskiainetta. ÄLÄ KÄYTÄ KOSKAAN HANKAUSAINEITA TAI MUITA NAARMUTTAVIA AINEITA lieden puhdistukseen. Tehokkaampi puhdistus voi kuitenkin joissakin tapauksissa tulla kysymykseen. Ennen kuin vedät lieden paikaltaan puhdistaaksesi sen takaa, haluamme varmuuden vuoksi muistuttaa, että lieden kaatumiseste toimii vain, kun liesi on sijoituspaikallaan.

Puhdista varusteet

Pese leivinpelti, uunipannu, ym. Lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella. Huuhtele ja pyyhi kuivaksi.

Paistolämpömittarinäyttö

Näyttö kytkeytyy toimintaan, kun painikkeita painetaan tai paistolämpömittari kytketään uunin vastakkeeseen.

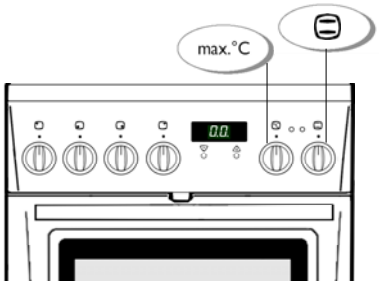


Polta uunin suojarasva

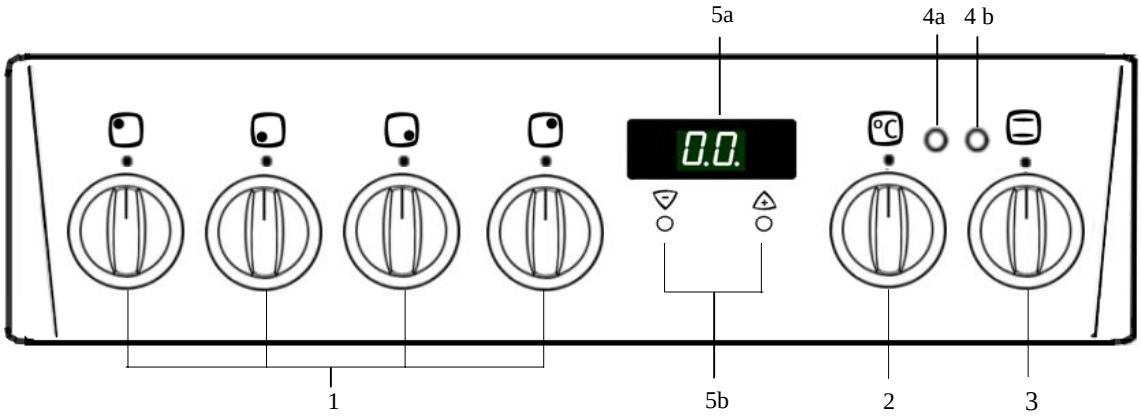
⚠ Pidä lapsia silmällä!
Uuni tulee erittäin kuumaksi.

Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, se tulee kuumentaa tyhjänä. Toimi seuraavasti:

1. Valitse (ylä/alalämpö) ja korkein lämpötila. Uunin luukun pitää olla kiinni.
2. Tuuleta keittiö. Katkaise virta uunista, kun käry ja savuaminen on loppunut.
3. Puhdista uuni, luukku ja kannattimet lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella. Pyyhi kuivaksi.



Toimintopaneeli



1 KEITTOALUEIDEN vääntimet
2 UUNIN lämpötilan valitsin
3 UUNIN toimintoväännin
4a UUNIN merkkivalo
4b LIEDEN merkkivalo
5a Näyttöikkuna
5b PAISTOLÄMPÖMITTARINÄYTÖN painikkeet

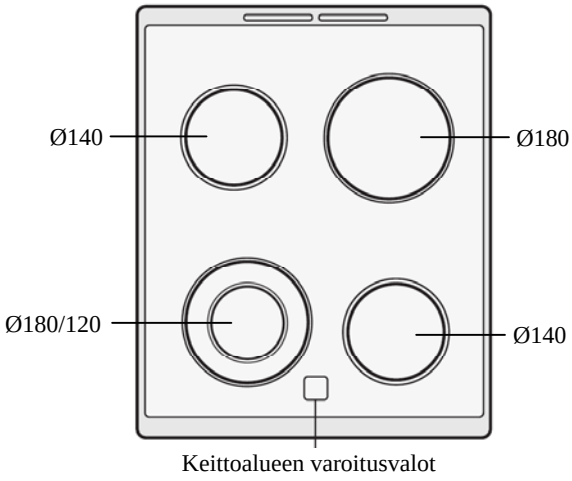
Merkkivalolamput

Merkkivalolamput ovat glimlamppuja ja niiden kestoikä on normaalisti pitkä. Jos lamppu vioittuu, ota yhteys huoltoliikkeeseen.

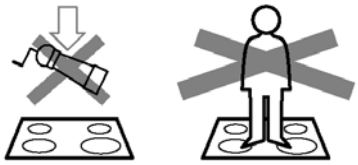
Keraaminen taso

Keraamisessa tasossa on neljä lämpöaluetta. Kytkiessäsi virran keittoalueeseen, se loistaa tietyn ajan riippuen valitsemastasi tehosta. Myös suurinta tehoa käytettäessä keittoalue syttyy ja sammuu ylikuumenemisen välttämiseksi.

Jokaisella keittoalueella on oma varoitusvalonsa. Valo loistaa jos lämpötila ylittää noin 55°C riippumatta siitä, onko virta kytketty keittoalueeseen vai ei.



Keraaminen taso on kova ja sileä. Se kestää hyvin lämmintä, kylmää ja lämpötilanvaihteluita, mutta voi vioittua iskuista, kuten lasi yleensäkin. Taso voi rikkoutua esim. maustepurkin pudotessa tasolle. Älä koskaan seiso keittotasolla, sillä liettä ei ole suunniteltu kestämään tällaista kuormitusta.



Keittotason käyttäminen

ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ VAURIOITUNUTTA KERAAMISTA TASOA.
Neste voi ylikiehuessaan ja/tai puhdistuksessa päästä lieden jännitteisiin osiin. Katkaise virta liedesta ja ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen korjausta varten. Älä koskaan jätä kiehuvaa öljyä tai rasvaa, parafiinia tai muuta helposti syttyvää ainetta liedelle ilman valvontaa. Tulipalon sattuessa käännä keittoalueiden vääntimet 0-asentoon ja katkaise virta liesituulettimesta. TUKAHDUTA TULI KANNEN AVULLA, älä koskaan käytä vettä.

Keittoalueiden tehoa ohjataan vääntimellä, jossa on merkinnät 0-12. Asento 12 merkitsee suurinta tehoa. Vääntimiä voi kääntää myötä- ja vastapäivään.

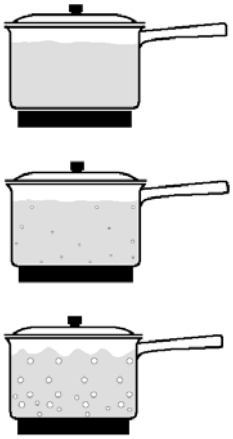
KEITTOTASON KÄYTTÖ:

1. Käännä haluamasi keittoalueen väännintä halutun tehon kohdalle.
   Kytkeäksesi kaksoislämpöalueen toimintaan, käännä kaksoislämpöalueen väännintä symbolin ⦿ - kohdalle (kuuluu naksahdus) - ja sitten takaisin halutun tehon kohdalle.
2. Nollaa väännin käytön jälkeen.

Kuinka valita oikea teho? Ajan myötä opit valitsemaan sopivan vääntimen asennon valmistettavan ruoan, ruokamäärän ja keittoastian mukaan. Seuraavana muutamia ohjeita tehon valitsemiseksi:

Keittäminen

Voit käyttää korkeinta tehoa kiehauttamiseen ja sen jälkeen asettaa alemman tehon ruoan kypsentämiseen ja hauduttamiseen. Veden kiehumisääni ja vesikuplien koko auttavat valitsemaan oikean tehoalueen:



MIETO TEHO: Melkein äänetön kiehuminen, hieman poreileva vesi. Sopiva puurojen hauduttamiseen, kalan kypsentämiseen sekä vihannesten, kuten herneiden ja parsakaalin keittämiseen.

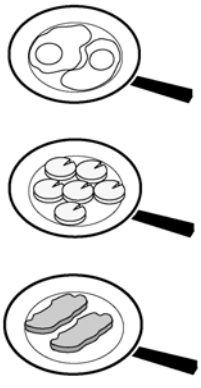
KESKI TEHO: Kiehuva ääni, hiilihappopitoisen juoman kokoiset poreet. Sopii suurimmalle osalle keitettäviä ruokatarvikkeita, esim. punajuuret ja liha.

KORKEA TEHO: Ääni hiljenee ennen kiehumisen alkamista. Poreileva vesi. Sopii kiehauttamiseen.

Paistaminen

Paistaessasi saat parhaan tuloksen, kun paistettava ruoka ei ole jääkaappikylmää ja ruokamäärä peittää korkeintaan 2/3 osaa paistinpannun pohjasta.

Lisää margariini/voi paistinpannuun ja aseta tehoalue väännintä kääntämällä. Rasvan väri kertoo, milloin paistaminen voidaan aloittaa. Näet värin helposti painamalla teräksisen paistinlastan pannun pohjaa vasten, kun rasva ei enää sihise.



MIETO TEHO: Hieman ruskea rasva. Sopii esim. munien, raa'an perunan, sipulin ja pihvien sekä kokonaisen kalan paistamiseen.

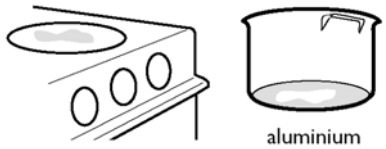
KESKI TEHO: Keskiruskea rasva. Sopii useimpien ruokien paistamiseen, esim. jauheliha, lihakuutiot, makkara ja ohuet kalafileet sekä ohukaiset.

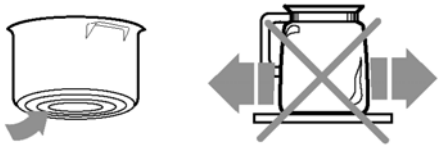
KORKEA TEHO: Tummanruskea rasva. Sopiva ohuiden pihvien nopeaan paistamiseen. Ole varovainen, rasva palaa helposti.

Keittoastian valinta

Liesi, jossa on keraaminen keittotaso, asettaa keittoastioille suurempia vaatimuksia kuin valurautalevyillä varustettu liesi. Seuraavat asiat ovat tärkeitä:

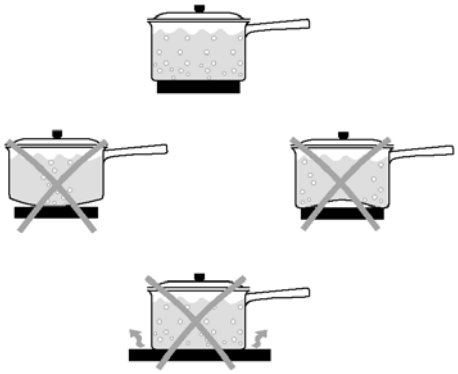
- Tarkista keittoastian pohja. Kupera pohja pyörii keraamisella tasolla ja lämmön siirtyminen on huonoa.
- Alumiinilla on hyvä lämmönjohtokyky, mutta saattaa jättää tasolle hopeanvärisiä tahroja. Tahrat poistetaan lieden mukana toimitetulla erikoispuhdistusaineella.
- Lasiset tai emaloidut karkeapohjaiset keittoastiat kuluttavat tasoa enemmän kuin muuta materiaalia olevat keittoastian pohjat.





Ajan- ja energiansäästön vuoksi pitäisi kattilan/paistinpannun pohjan olla:

- vähintään samankokoinen kuin keittoalue. Liian pienestä kattilasta ylikiehuva ruoka palaa kiinni keittoalueeseen.
- sileäpohjainen.
- tasainen. Epätasainen pohja pidentää keittoaikaa.



Hankkiessasi uusia keittoastioita, valitse mielummin kerrospohjaisia teräskattiloita.

Säästä energiaa!

- Käytä aina kantta keittoastialla, niin energiankulutus alenee.
- Käyttämällä tasapohjaisia keittoastioita energiaa säästyy 25% (verrattuna keittoastiaan, jossa on epätasainen pohja).
- Pidä keittolevyt puhtaana ja kuivana. Lika ja kosteus alentavat lämmönjohtumista keittoastioihin ja pannuihin.
- Käytä jälkilämpö hyväksi.
- Höyryttämällä kypsentäminen ja painekeittimen käyttö alentavat energiankulutusta.

Keittotason puhdistaminen

Estääksesi tason vahngoittumisen, poista heti, tason vielä ollessa kuuma, kaapimella tasolle ylikiehuneet runsaasti sokeria sisältävät keitokset (esim. marmeladi), samoin sulanut muovi ja folio.

JOS TASO ON HYVIN LIKAINEN, MENETTELE SEURAAVASTI:

1. Poista tahrat yms. kaapimella (katso kuva).
2. Käytä lieden mukana toimitettua puhdistusainetta, kun keittoalueiden varoitusvalot ovat sammuneet. Ravista pulloa, annostele muutama tippa ja levitä kuivalla talouspaperilla. Poista lika/puhdistusaine kaapimella edestakaisin työnnöin.
3. Hankaa kiiltäväksi kostealla talouspaperilla. Älä jätä puhdistusainetta tasolle, vaan poista kostealla pyyhien huolellisesti. Aine saattaa muuten syöpyä kiinni keittoaluetta seuraavan kerran käytettäessä. Lopuksi taso kuivataan.

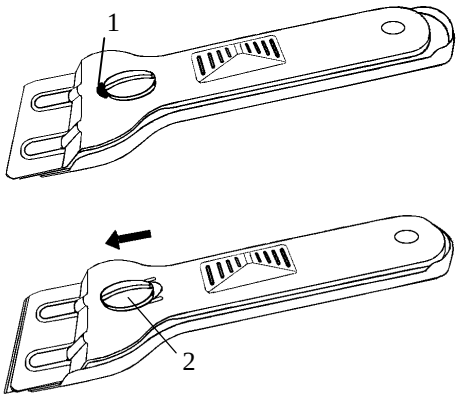
Puhdistuskaavin:

PIDÄ PUHDISTUSKAAVIN POISSA LASTEN ULOTTUVILTA. Käsittele kaavinta varovasti, sen terä on erittäin terävä.

Käytä kaavinta vaikeasti puhdistettavan lian puhdistamiseen keraamiselta keittotasolta.

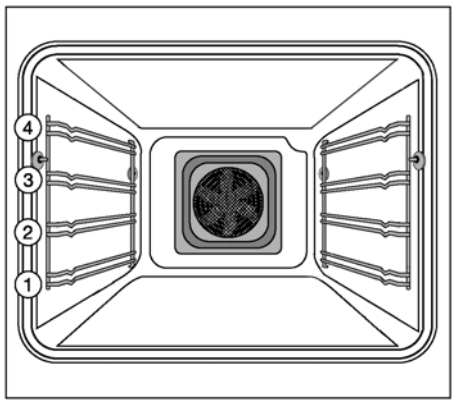
KÄYTÄ KAAVINTA NÄIN:

1. Irrota lukitsin (1) .
2. Työnnä lukituspainiketta (2) eteenpäin (katso kuva).
3. Varmista, että kaapimen terä on puhdas, koska muuten se voi vahingoittaa keittotasoa. Uuden terän puhdistuskaapimeen voit hankkia lähimmän valtuutetun huollon kautta.
4. Kallista kaavinta noin 45° ja kaavi taso puhtaaksi. Kaapimen terää voi painaa voimakkaasti tasoa vasten tasoa vahingoittamatta.
5. Pyyhi lika terästä varovasti talouspaperilla.
6. Työnnä suojusta käytön jälkeen eteenpäin niin pitkälle kuin se menee. Säilytä kaavin lasten ulottumattomissa.



Uuni

Uunissa on irrotettavat uunikannattimet, joissa on neljä kannatintasoa.



Uunin toiminnot

Kaikissa toiminnoissa merkkivalo palaa kuumennusvaiheessa ja sammuu, kun haluttu lämpötila on saavutettu (syttyy ja sammuu, kun termostaatti kytkee ja katkaisee). Valitaksesi uunitoiminnon, käännä uunin toimintoväännintä myötäpäivään haluamasi toiminnon kohdalle (katso alla).

UUNISSA ON SEURAAVAT TOIMINNOT:

Valaistus

Uunin valaistus syttyy automaattisesti aina, kun valitset toimintoja. Voit halutessasi kytkeä ainoastaan valon, ilman että mikään muu toiminto on kytkettynä.

Ylä/alalämpö

Ylä- ja alavastus kytkettynä.

Grilli

Grilli- ja ylävastus kytkettynä.

Kiertoilmagrilli

Grilli-, ylävastus ja kiertoilmapuhallin ovat kytkettynä toimintaan.

Kiertoilma

Kiertoilmapuhallin, rengasvastus ja ylä- ja alavastus ovat kytkettynä toimintaan.

Pizzatoiminto

Kiertoilmapuhallin, rengasvastus ja alavastus ovat kytkettynä toimintaan.

Haudutus

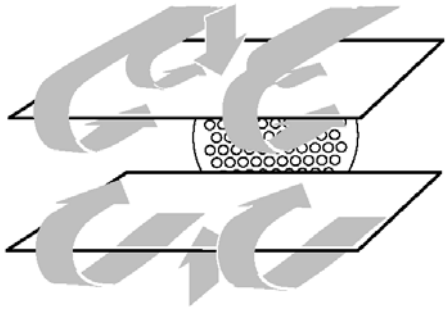
Haudutus, enintään 125ºC.
Ylä- ja alavastus toimivat 500 W teholla.

Sulatus

Pakasteiden sulattamiseen, puhallin kierrättää huoneenlämpöistä ilmaa.

KIERTOILMAN PERIAATE

Ylä- ja alavastus sekä puhaltimen ympärillä oleva vastus lämmittää ilman, joka tämän jälkeen leviää uuniin takaseinän ilmakanavien kautta. Lämmin ilma kiertää uunissa, kunnes puhallin imee ilman takaisin.
Lämpö siirtyy nopeasti ja tehokkaasti, minkä ansiosta voit yleensä käyttää alempia lämpötiloja kuin käyttäessäsi ylä/alalämpöä. Jos reseptissä neuvotaan käyttämään 160…225°C lämpötilaa, voit laskea sitä 15…20%. Yli 225ºC lämpötiloissa on parempi käyttää ylä/alalämpöä.



Hyödyllisiä ohjeita

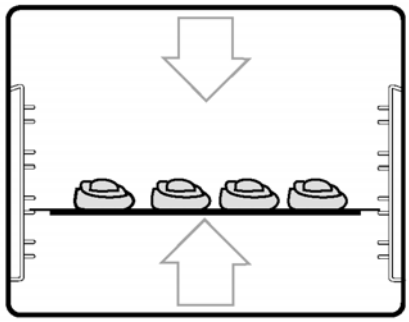
Älä koskaan aseta alumiinifoliota, leivinpeltiä tai uunipannua suoraan uunin pohjalle. Mikäli uunin alalämmön siirtyminen estetään, uunin pohjan emali saattaa vaurioitua ylikuumenemisesta. Uuni kuumenee käytössä. PIDÄ LAPSIA SILMÄLLÄ.

Pelti voi vääntyä lämpötilan vaihtumisen yhteydessä ja/tai jos se on täytetty epätasaisesti esimerkiksi pizzalla.

Pelti palautuu jäähtyessään alkuperäiseen muotoonsa. Miten valita oikea uunitoiminto? Seuraavassa käytännön ohjeita ja vihjeitä miten valitset uunitoiminnon valmistaessasi erilaisia ruokalajeja:

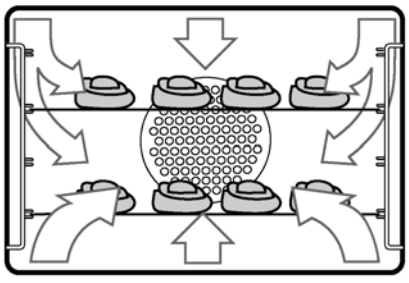
Leivonta

Kokeile pehmeitä kakkuja hammastikulla noin 5 minuuttia ennen täyttä aikaa. Voit lyhentää tai pidentää paistoaikaa. Valmistusohje, vuokien materiaali, väri, muoto ja koko voivat vaikuttaa lopputulokseen. Kirkkaissa alumiinivuoissa paistetut kakut ovat yleensä vaaleita.
YLÄ-/ALALÄMPÖ antaa tasaisen värin koko pinnalle.



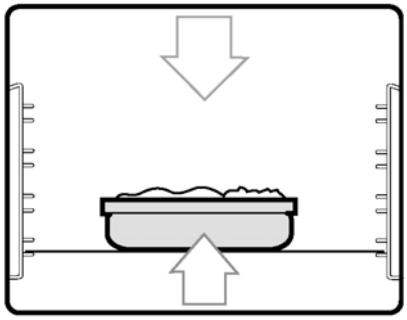
Leivonta kiertoilmalla

KIERTOILMAA voi hyödyntää leivonnassa, koska kaksi tai kolme peltiä uunissa samanaikaisesti lyhentää kokonaispaistoaikaa. Leivonnaisten väri saattaa olla hieman epätasainen. Näin käy erityisesti jos leivonnainen ei ole noussut riittävästi.
Tuliko lopputuloksesta erilainen kuin odotit? Lue kohta ”Neuvoja ja vinkkejä käytännön ongelmiin” sivulla 27, saat ohjeita leivontapulmiin.



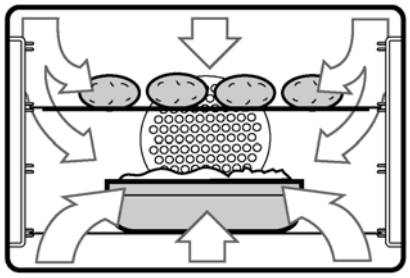
Ruoanvalmistus

YLÄ-/ALALÄMPÖ on yleensä paras ruoan kypsennykseen yhdellä kannattimella. Noudata taulukon ohjeita.



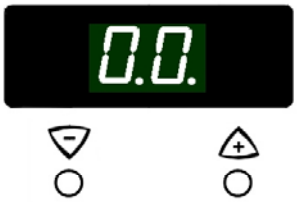
Ruoanlaitto kiertoilmalla

KIERTOILMAA käytetään ruoan kypsennykseen useilla tasoilla samanaikaisesti, esim. jauhelihamureke ja lihapullat, sekä kokonaisten aterioiden valmistukseen alku-, pää- ja jälkiruokineen.
Valitse kypsennettäväksi ruokalajeja, jotka vaativat saman lämpötilan.Jos ruokalajit vaativat eri pituisen kypsennysajan, laita ne uuniin sopivin välein, jotta ne valmistuvat haluamassasi järjestyksessä.



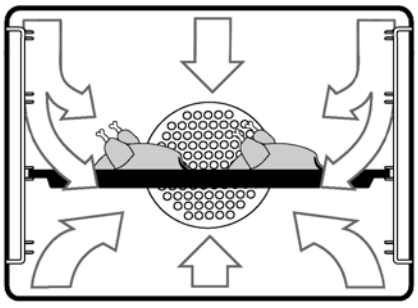
Hälytinajastin

Painamalla mitä tahansa painiketta, ‘00’ vilkkuu näyttöikkunassa, ellei paistolämpömittari ole toiminnassa (jos paistolämpömittari on kytkettynä toimintaan, hälytinajastinta ei voi käyttää).
Hälytinajastimen aika asetetaan näyttöikkunaan. Asetettava aika-alue 0 - 99 min 1 minuutin välein, 1 sekunnin tarkkuudella.
Kun hälytinajastimen aika on asetettu, aika näkyy minuuteissa, viimeisen minuutin aika näkyy sekunneissa.
Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu merkkiääni ja näyttöikkunassa näkyy ‘00’. Äänimerkki kytketään pois toiminnasta ja näyttöikkuna tyhjennetään painamalla mitä tahansa painiketta, (ne kytkeytyvät myös pois automaattisesti 2 minuutin kuluttua hälytinajan kulumisesta).
Hälytinajastin ei kytke uunia pois toiminnasta kuluvan ajan loputtua.



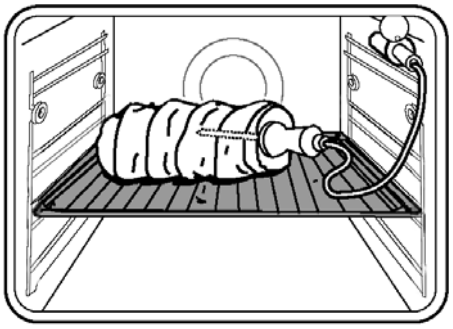
Paistaminen

Uunissa paistaminen on vaivatonta ja kätevää sekä YLÄ-/ALALÄMMÖLLÄ että KIERTOILMALLA Naudanliha kuten paahto- ja sisäpaisti ovat maukkaimpia, jos ne valmistetaan 125ºC:een lämmössä, vaikka se viekin enemmän aikaa. Valitse uuninkestävä vuoka, johon liha juuri mahtuu, niin paistoliemi ei kuivu.
Joulukinkusta valuu paistettaessa yleensä paljon nestettä. Käytä sen vuoksi suurta paistovatia tai uuniritilää ja sen alla uunipannua. Laita pannulle tilkka vettä, joka estää rasvan kiinnipalamisen.
Jos käytät paistopussia, leikkaa reikä pussin kulmaan ennen uuniin laittamista. Se vähentää riskiä saada palovammoja kuumasta höyrystä pussia avatessasi.



Paistolämpömittarin käyttö

Ole varovainen poistaessasi paistomittaria. Voit polttaa itsesi lämpövastukseen tai uunin kannattimiin. Käytä patakinnasta. Käytä ainoastaan alkuperäistä mittaria ja tarkista.



Paistolämpömittarin lämpöalue on 30 …. 99°C yhden asteen välein.
Poista ennen uunin käyttöönottoa suojatulppa, joka suojaa lämpömittarin vastaketta lialta. Tarkista, ettei mikään osa lämpömittarista pääse koskettamaan uunin ylävastusta.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi lämpömittarin on osuttava paistin paksuimman osan keskelle, johon lämpö siirtyy viimeisenä. Mittarin koko kärjen olisi oltava paistin sisällä, jottei uunitilan lämpö vaikuta mittaustulokseen. Muista, että mittari saattaa osoittaa virheellistä lukemaa, mikäli sen kärki osuu rasvakerrokseen tai luuhun.
Aseta paisti esikuumennetun uunin alaosaan. Kun valittu lämpötila on saavutettu, ota paisti uunista, peitä se alumiinifoliolla ja anna sen levätä noin 15 minuuttia. Tällöin lihaa on helpompi leikata ja paistista tihkuu vähemmän lihanestettä.

ASETTAMINEN

Toimi näin, kun haluat käyttää paistolämpömittaria:
1. Kytke paistolämpömittari uunin vastakkeeseen.
2. Ennalta ohjelmoitu lämpötila on 60°C. Voit halutessasi muuttaa lämpötilaa painamalla painikkeita ⏶ ja ⏷. Voit seurata paistin paistolämpötilaa näyttöikkunasta.

Paistotaulukko	Paistin sisälämpötila
Porsaanliha	75-80°C
Naudanliha	70-80°C
Kana	80-85°C
Hanhi	85-90°C
Lammas	75-80°C
Riista	70-75°C

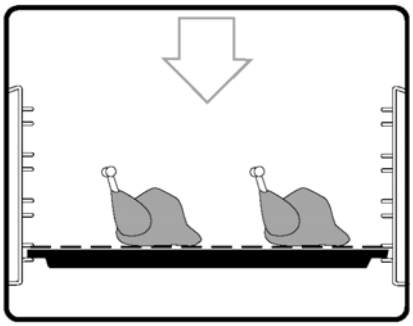
Annetut lämpötilat ovat suuntaa-antavia.

POISKYTKEYTYMINEN

Kun valittu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki.
1. Paina mitä tahansa painiketta kytkeäksesi äänimerkin pois toiminnasta.
2. Kytke virta pois uunista.
3. Irrota paistolämpömittari vastakkeesta ja ota paisti pois uunista. HUOM! Uuni ja paistolämpömittari ovat kuumia.
4. Aseta vastakkeen suojatulppa paikalleen, kun uuni on jäähtynyt.

Uunin toimintoja voi käyttää, kun paistolämpömittari on irrotettu. HUOM! MUISTA NOLLATA VÄÄNNIN!

Grillaus

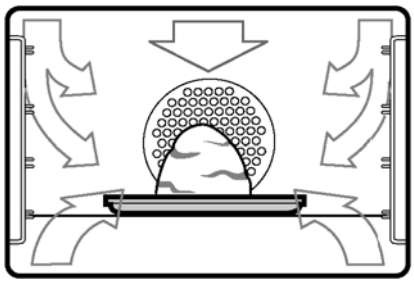


Grillattavan ruoan koko, rasvaisuus, muoto, määrä ja lämpötila vaikuttavat kypsymisaikaan ja lopputulokseen. Kala ja vaalea liha (linnut, vasikka ja porsas) eivät ruskistu yhtä helposti kuin punainen liha (nauta ja riista). Grillausöljy ja/tai grillimauste parantavat väriä, mutta lisäävät palamisvaaraa.

Grillauksen paras lopputulos saavutetaan silloin, kun ruokaa ei laiteta grilliin suoraan jääkaapista. Kuivaa ruoka ja aseta se uuniritilälle. Mausta mieleiseksesi. Muista aina laittaa ritilän alle foliolla peitetty pelti, joka kerää rasvan tms. Porsaankyljykset, pihvit, kalafileet yms. asetetaan uunin yläosaan, kun taas esimerkiksi paksut paahtokyljet asetetaan alaosaan.

Käännä toimintoväännin asentoon ja lämpötilan valitsin haluttuun lämpötilaan. Aloita grillaus 3-5 minuutin esilämmityksen jälkeen. Tarkkaile kypsymistä ja käännä ruoka ainakin kerran kypsennyksen aikana. Liian pitkä grillausaika kuivattaa ja pahimmassa tapauksessa polttaa ruokasi. Uunin luukun on oltava suljettuna grillauksen aikana.

Kiertoilmagrilli



Tällä toiminnolla ruoka kypsyy nopeasti ja ruskistuu enemmän kuin tavallisella grillitoiminnolla. Grillivastus antaa ruoalle kauniin värin samalla kun puhallin kierrättää kuumaa ilmaa lämmittäen ruoan. Sopii mainiosti “korkeiden” ruokien, esim. joulukinkun kuorrutukseen, jonka pitää ruskistua joka puolelta.

Pizzatoiminto

Alavastus kuumenee, jonka ansiosta pitsojen, piiraiden tai piirakoiden pohjat paistuvat rapeiksi, samalla kun puhallin kierrättää kuumaa ilmaa kypsentäen pitsojen tai piirakoiden täytteet. Käytä alimpia uunikannattimia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Haudutus - enint. 125°C.

Aseta toimintoväännin asentoon ja lämpötilan säädin haluttuun lämpötilaan, kuitenkin enintään 125°C. Paistaminen matalalla lämpötilalla sopii ruualle, joka kestää valmistamista alhaisessa lämpötilassa pitkän aikaa, eli noin 4-5 tuntia. Muista ruuanlaittoa suunnitellessasi, että ruuan valmistuminen kestää pitkään.
Naudan-, porsaan-, riista- ja lammaspaistit säilyttävät mehukkuutensa paistettaessa 125°C:een lämpötilassa.

Paistin painohävikki jää myös pienemmäksi tätä toimintoa käytettäessä.
Imellytys vaatii aikaa useampia tunteja ja sen aikana ruoka-aineiden tärkkelys muuttuu makeahkoksi. Hauduttaminen sopii erinomaisesti esim. puurojen ja perunalaatikon valmistamiseen. Aseta lämpötilan valitsin alhaisimmalle lämpötilalle. Kun ruoka on imeltynyt useamman tunnin hauduttamisen jälkeen, se kypsennetään kullekin ruokalajille ominaisessa lämpötilassa. Aseta lämpötilaksi ”normaalilämpö” ja käännä uunin toimintoväännin ylä/alalämpö-toiminnolle.

Sulatus

Käännä toimintoväännin asentoon . Sulatettaessa pakastettua lihaa, kalaa, kuorrutettuja tai täytettyjä leivonnaisia, kuten kääretorttua, pitää lämpötilan valitsimen olla nolla-asennossa. Voit asettaa ritilöitä/peltejä useammalle kannattimelle, jos sinulla on paljon sulatettavaa. Sulatusaikoja ei voi ilmoittaa, kokeile hammastikulla.

Puhdistus ja huolto

Puhdista uuni säännöllisesti. Rasva ja muut ruoantähteet saattavat aiheuttaa palonvaaran. Varmista ennen puhdistusta, että kaikki vääntimet ovat nolla-asennossa ja että laite on kunnolla jäähtynyt.

Puhdistusaineet

Tarkista, että käyttämäsi puhdistusaine soveltuu uuninpuhdistamiseen.

ÄLÄ käytä valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vahingoittaa pinnoitetta. Laitteen puhdistus höyrysuihkupuhdistimella on kielletty. Vältä hankausaineiden käyttöä.

Ulkoinen puhdistus

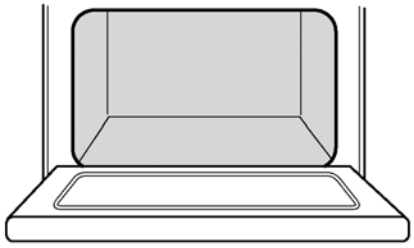
Käytä naarmuttamattomia puhdistusaineita; vältä hankaavien välineiden, kuten teräsvillan ym. käyttöä. Puhdista käyttöpaneeli, uunin luukku ja luukun tiiviste säännöllisesti pyyhkimällä pehmeällä, kostealla liinalla, joka kastettu puhdistusaineeseen.

Uuni

Emalilla pinnoitettu uunikammio on paras puhdistaa, kun se on vielä vähän lämmin. Pyyhi uuni jokaisen käyttökerran jälkeen pehmeällä, kostealla liinalla, johon on lisätty hieman käsitiskiainetta.

JOS UUNI ON HYVIN LIKAINEN, MENETTELE SEURAAVASTI:

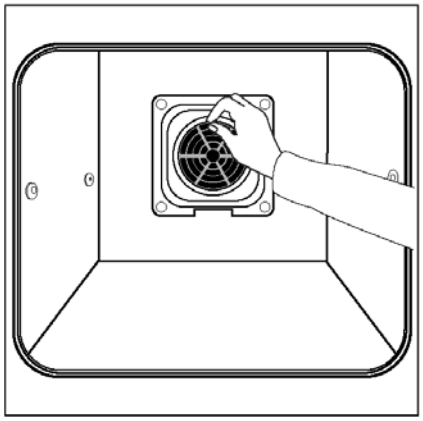
1. Poista kiinnitarttuneet roiskeet ja ylikiehumiset esim. puisella tai muovisella paistinlastalla.
2. Levitä sienellä uunin pohjalle suopaa, mieluimmin nestemäistä.
3. Sulje luukku. Valitse lämpötilaksi 100°C ja kytke ylä-/alalämpö noin 10 minuutiksi.
4. Kun uuni on jäähtynyt, pese se puhtaalla vedellä. Käytä tarvittaessa saippuoitua teräsvillaa varovasti. Pyyhi kuivaksi.



Kiertoilmapuhallin

Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti.

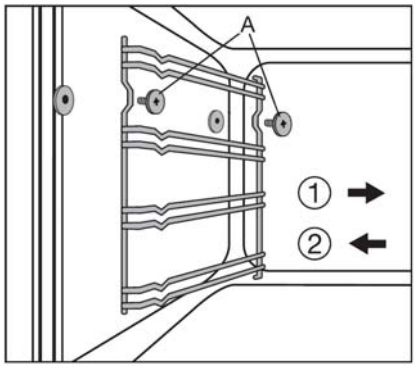
1. Tarkista, että kaikki vääntimet ovat 0-asennossa ja että uuni on jäähtynyt.
2. Irrota rasvasuodatin paikaltaan nostamalla sitä pidikkeestä ylöspäin.
3. Puhdista rasvasuodatin kuumalla vedellä ja käsitiskiaineella, voit myös pestä suodattimen astianpesukoneessa 65° pesuohjelmalla.
4. Aseta rasvasuodatin takaisin paikalleen uunin takaseinämässä olevaan aukkoon (kiertoilmapuhaltimen eteen).



Uunivarusteet

1. Irrota kiinnitysruuvit (A) ruuvaamalla, poista kannattimet uunista. Pese kannattimet ja ritilä käsin tai astianpesukoneessa. Mikäli kannattimet ovat erittäin likaiset, liota niitä ennen kuin esim. puhdistat ne saippuoidulla teräsvillalla.
2. Aseta varusteet takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä kuin äsken kuvattu.

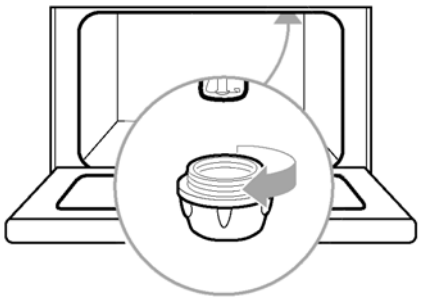
Leivinpellit ja uunipannu pyyhitään talouspaperilla käytön jälkeen ja voidaan tarvittaessa pestä käsin. Kiinnipalanutta likaa voi kaapia esim. puu- tai muovilastalla.



Uunilampun vaihto

Ennen uunilampun vaihtamista:
– Käännä kaikki vääntimet nolla-asentoon!

1. Aseta liina uunin pohjalle.
2. Irrota suojalasi kääntämällä vastapäivään ja puhdista se.
3. Asenna tilalle uusi lamppu, jossa on merkinnät 25 W, 230V ja 300°C.
4. Asenna suojalasi paikalleen.
5. Poista liina uunista.



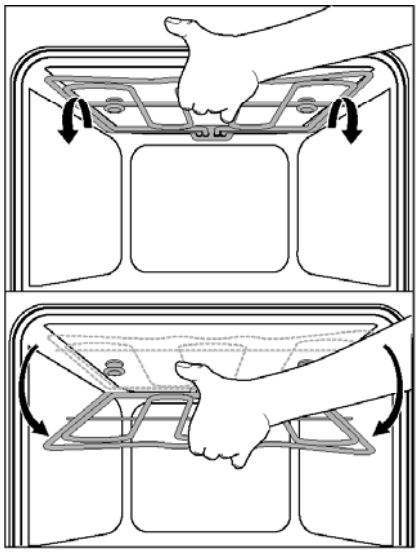
Grillivastus

Uunin katon puhdistuksen helpottamiseksi grillivastusta voidaan taittaa alaspäin.

Varoitus: Varmista, että kaikki vääntimet ovat nolla-asennossa ja että uuni on täysin jäähtynyt ennen työn aloittamista!

Grillivastuksen taittaminen alaspäin

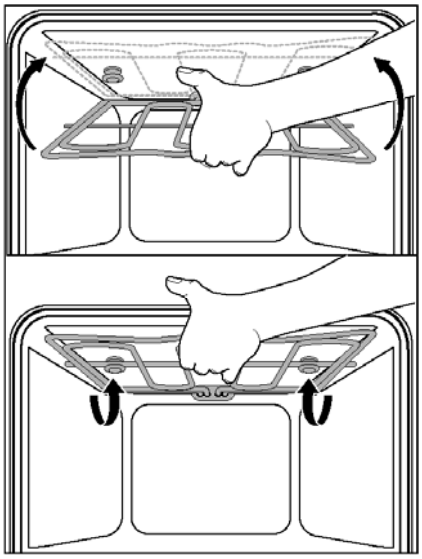
1. Poista uunikannattimet uunista.
2. Tartu kiinni grillivastuksen etuosasta ja irrota se kiinnittimistään vetämällä itseäsi kohden.
3. Kuumennusvastus kääntyy alaspäin.



Tärkeää: Älä käännä vastusta alaspäin voimatoimin! Kuumennusvastus saattaa silloin vaurioitua.

Grillivastuksen asettaminen paikalleen

1. Nosta vastusta ylöspäin.
2. Vedä vastusta itseäsi kohden ja aseta vastus paikalleen kiinnittimiinsä.
3. Aseta uunikannattimet paikalleen uuniin.



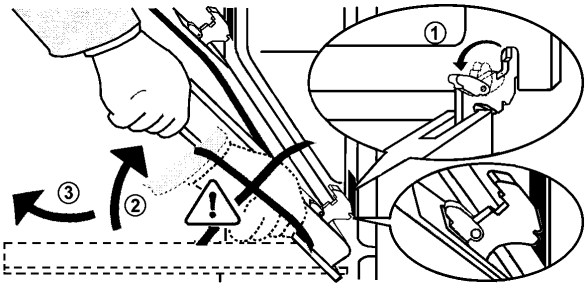
Tärkeää: Varmista, että kuumennusvastus on kunnolla paikallaan.

Uunin luukku

Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistusta varten.

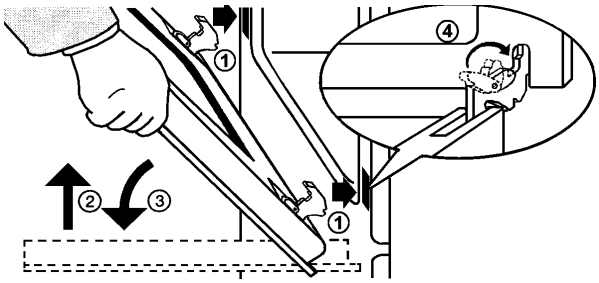
Uunin luukun irrottaminen

1. Avaa uunin luukku kokonaan.
2. Käännä molemmissa saranoissa olevat lukitusvivut täysin auki (1).
3. Sulje luukku 3/4 verran vastuksesta huolimatta (2).
4. Tartu kiinni molemmin käsin luukun reunoista. Nosta luukkua ylöspäin (varo: painava!) ja vedä luukku pois uunista (3).



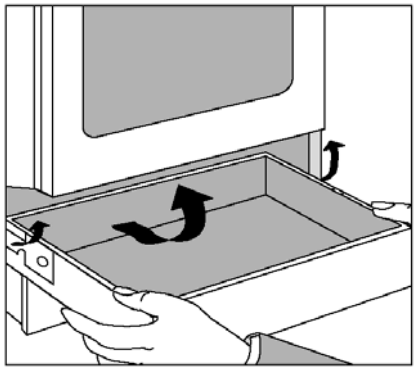
Uunin luukun kiinnittäminen paikalleen

1. Tartu kiinni molemmin käsin luukun reunoista kahvapuolelta.
2. Pidä luukkua n. 60°:een kulmassa.
3. Työnnä saranat uunin alaosan oikeassa ja vasemmassa reunassa oleviin koloihin samanaikaisesti mahdollisimman pitkälle (1).
4. Nosta luukkua ylös, kunnes tunnet vastusta (2) ja avaa sitten kokonaan (3).
5. Käännä molempien saranoiden lukitusvivut takaisin alkuperäiseen asentoon (4).
6. Sulje uunin luukku.



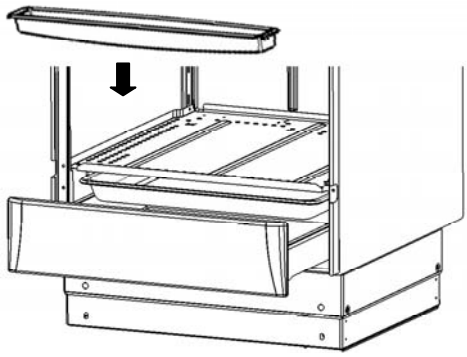
Säilytyslaatikko

> ⚠ Säilytyslaatikko kuumenee, jos uuni on käytössä pidemmän aikaa. Älä säilytä vetolaatikossa kuumuudelle arkoja materiaaleja, kuten esim. muovipusseja, leivinliinoja, ym.



1. Tartu laatikosta kuvan mukaisesti ja vedä sitä ulospäin.
2. Vedä laatikko auki pysäyttimeen asti. Nosta laatikkoa, jotta se vapautuu pysäyttimestä ja nosta se pois.
3. Puhdistuksen jälkeen aseta laatikko takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä kuin aikaisemmin kuvattu.

Säilytyslaatikon yläpuolella olevissa kannattimissa on mahdollisuus säilyttää uunipannua.



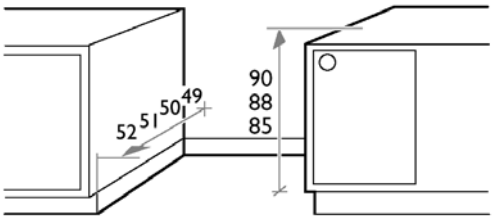
Kondenssisuoja kerää uunin toiminnan aikana uuniin muodostuvan kondenssiveden. Suoja asetetaan säilytyslaatikkoon. Käytön jälkeen suoja tulee tyhjentää.

Asennus

Lieden asennuksen ja korjaukset saa suorittaa vain asennusoikeudet omaava huoltoliike tai henkilö. Liesi on painava. Reunat ja kulmat, joihin sinun ei yleensä tarvitse koskea, saattavat olla teräviä. KÄYTÄ KÄSINEITÄ liettä siirrettäessä.

Tarkista ennen lieden asennusta, että sen mitat ovat keittiökalusteiden mukaiset. Mittaa työpöydän korkeus lattiasta tason yläreunaan ja jalustan syvyys seinästä jalustan reunaan (katso kuva). Liesi voidaan myös asentaa seinän tai vaihtoehtoisesti korkean kaapin viereen.

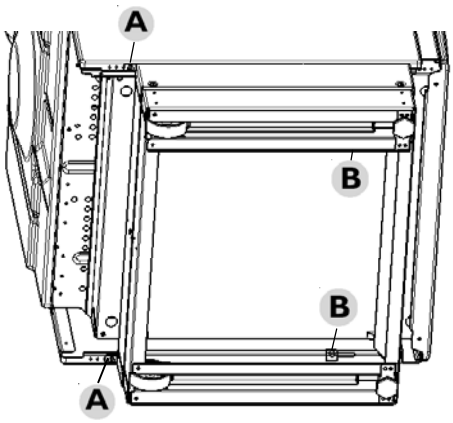
Lieden jalusta on toimitettaessa sovitettu 90 cm korkeuteen ja 50 cm sokkelisyvyyteen. Ellei tämän lieden korkeusmitta ole sopiva, sitä voidaan muuttaa korkeudelle 85, 88 tai 90 cm ja syvyydeksi 49, 50, 51 tai 52 cm (katso kuva). Tarkista, ettei lieden johto jää puristuksiin liettä liikuteltaessa.

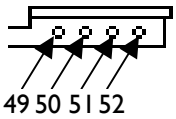


Jalustan syvyyden ja korkeuden muuttaminen

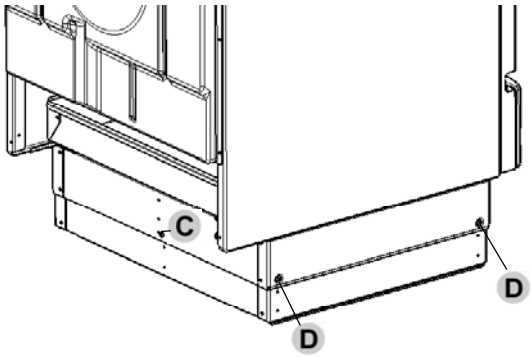
Jos molempia mittoja muutetaan, se kannattaa tehdä samalla kertaa. Lue alla olevat ohjeet ennen kuin aloitat.

1. Laske liesi varovasti takaosan varaan. Aseta esim. pakkauksessa oleva suojakappale lattian ja lieden väliin.
2. Muuttaaksesi sokkelin syvyyttä, irrota ruuvit A (2 ruuvia) ja irrota ruuvit B (2 ruuvia), katso kuva.
3. Aseta sokkeli haluttuun syvyyteen (KATSO KUVA).
4. Kiinnitä ruuvit A ja B.



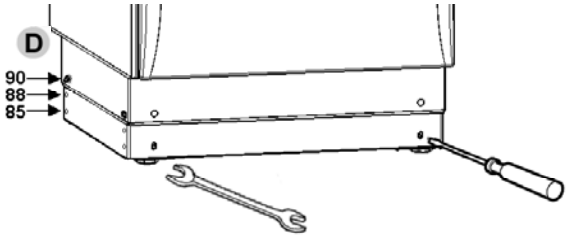


5. Muuttaaksesi lieden korkeutta, irrota ruuvi C (1 ruuvi) sokkelin takaa keskeltä. Irrota sivulta ruuvit D (4 ruuvia, KATSO KUVA).
6. Aseta sokkeli haluttuun korkeuteen, 90, 88 tai 85 cm (KATSO KUVA).
7. Kiinnitä ruuvit C ja D.



Asennus vaakasuoraan

Lieden on oltava vaakasuorassa, jotta esim. rasva leviäisi tasaisesti paistinpannun pohjalle. Tarkista vaakasuoruus asettamalla vesivaaka tai vedellä täytetty paistinpannu keraamiselle tasolle. Ensin lieden vasemmalle tai oikealle sivureunalle, sitten etureunalle.
Lieden jalkoja ja pyöriä voi tarvittaessa nostaa ja laskea. Säädä etujalat moniotepihdeillä ja takapyörät ristipääruuvitaltalla.



Sähköliitäntä

Lieden asennuksen ja korjaukset saa suorittaa vain asennusoikeudet omaava huoltoliike tai henkilö. Puutteellisesti suoritettu työ saattaa heikentää lieden toimintaa ja aiheuttaa henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoja.

Liitäntäohje on liitäntäriman välittömässä yhteydessä. Lieden liitäntäteho ja jännite on mainittu arvokilvessä (uunitilan etuosassa alhaalla vasemmalla puolen).

Huolto

Lieden korjaukset saa suorittaa vain asennusoikeudet omaava huoltoliike tai henkilö. Puutteellisesti suoritettu työ saattaa heikentää lieden toimintaa ja aiheuttaa henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoja.

Joitakin yksinkertaisia toimenpiteitä saa ja voi itse tehdä, mikäli liesi ei toimi moitteettomasti, katso sivut 27 ja 28.

Takuu

Tuotteen takuuaika voidaan ilmoittaa erikseen. Ellei takuuaikaa ole erikseen määritelty, noudatetaan vallitsevaa lainsäädäntöä ja kansallisia määräyksiä. Takuuehdot noudattavat vallitsevan lainsäädännön mukaisia yleisiä ehtoja. Ostokuitti säilytetään, koska takuuajan alkaminen määritetään ostopäivän mukaan. Korvaus huollosta voidaan periä myös takuuaikana:

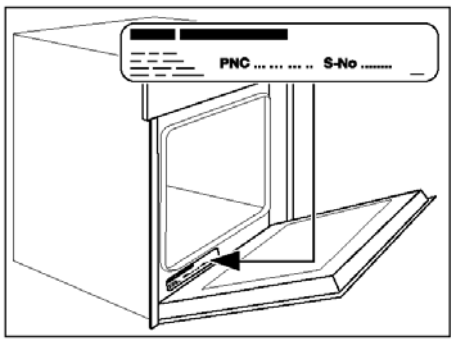
• aiheettomasta huoltokäynnistä
• ellei valmistajan laitteen asennuksesta, käytöstä ja hoidosta antamia ohjeita ole noudatettu.

Huollot

Huollot ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät puhelinluettelon keltaisilta sivuilta tai soittamalla numeroon 0200-2662 (0,1597 €/min+pvm). Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa.

Lieden arvokilvessä, kiinnitetty uunitilan etuosaan alhaalle vasemmalla puolen, on tiedot liedestä. Kopioi tiedot alla olevaan kohtaan, niin ne löytyvät helposti, jos sinun pitää ottaa yhteys huoltoliikkeeseen.

Malli:
Tuotenumero:
Sarjanumero:
Ostopäivä:



Kuluttajaneuvonta

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662 (0,1597 €/min+pvm). Voit olla yhteydessä kuluttajaneuvontaan myös sähköpostitse osoitteessa carelux.fsh@electrolux.fi.

Tekniset tiedot

Oikeudet muutoksiin pidätetään. Tämä laite täyttää EN:n asettamat määräykset 89/336/EEC ja 73/23/EEC IEC luokka:Y.

EKC5020

Leveys (mm):	500	
Korkeus (mm):	850/880/900	
Syvyys (mm):	600	
Tilavuus, uuni (litraa):	45	
Liitäntäteho 230V-liesi (w):	8825	
KEITTOALUEET	KOKO (mm)	TEHO (W)
Takavasen	140	1200
Takaoikea:	180	1800
Etuvasen:	180/120	1700/700
Etuoikea:	140	1200
ENERGIALUOKKA	A	
ENERGIAN KULUTUS		
Ylä-/alampö (kWh)	0,87	
Kiertoilma (kWh)	0,79	
VALMISTUSAIKA VAKIOKUORMITUKSELLA		
Ylä-/alalämpö (min)	47	
Kiertoilma (min)	39	
LEIVINPELLIN ALA (cm^2)	1200	

Energialuokkamäärityksessä on käytetty ylä-/alalämpötoimintoa.

MERKKIVALOLAMPUT: glimlamppu

UUNILAMPUN KANTA: E-14, merkinnät 230V, 25W ja 300ºC.

Taulukot

Leivontataulukko

	Kannatin-taso alhaalta lukien	Lämpötila °C	Aika, min.	Kannatin-taso alhaalta lukien	Lämpötila °C	Aika, min.
Wienerleivät	3	160-180[1)]	20-25	2/3/4	140-160[1)]	40-45
Pienet kakut	2	170-190[1)]	25-35	1/3	160-180[1)]	25-30
Pitkot/kranssit	2	215-235[1)]	10-20	1/3	180-200[1)]	10-20
Kakkupohja	2	170-190[1)]	25-30	2/3/4	150-170[1)]	40-45
Sokerikakku	2	180-200	20-25	1/3	150-160[1)]	30-35
Juustokakku	2	170-190	50-70	2	150-170	50-70
Omenatorttu, hiivataikina	3	180-200	45-50	1/3	180-200[1)]	45-50
Omenapiirakka	1	175-185[1)]	55-60	1/3	150-170[1)]	55-60
Sveitsiläinen hedelmätorttu	2	210-230[1)]	30-50	3	180-200[1)]	30-50
Sokerikakku, tiivis	2	170-180	50-55	3	150-160	50-55
Hedelmäkakku	2	160-180	50	3	150-160	50
Murokakku	3	190-200	25-35	3	165-175	25-35
Marengit	2	115-125	40-50	2/3/4	115-125	45-55
Sämpylät	2	225-250	8-10	2/4	200	8-12
Reikäleivät	2	200-225	10-15	2/4	185-200	15-20
Pizza	2	210-230	25-30	1/3	190-210	25-30

1) esilämmitä uuni

Paistaminen

	Kannatin-taso alhaalta lukien	°C	Aika, min.	Kannatin-taso alhaalta lukien	°C	Aika, min.
Broileri	2	195-205	60-70	2	170-190	45-50
Broilerin puolikas	3	195-205	30+30	-	-	-
Paahtokylki	3	195-205	100-105	2	160-180	45-50

Grillaustaulukko

	Kannatin-taso alhaalta lukien	°C	Aika, min.	Kannatin-taso alhaalta lukien	°C	Aika, min.
Kuorrutettu voileipä	3	230[1)]	3-5	3	230[1)]	3-5
Broilerin puolikas	2	230	30+30	2	200	25+25
Paahtokylki	3	230	25+25	2	230	20+20

1) esilämmitä uuni

Neuvoja ja vinkkejä käytännön ongelmiin

Ongelma	Syy	Toimenpiteet
Ruoka-/vehnäleivät, pehmeät kakut eivät nouse.	Jos uunin lämpötila on liian alhainen, leivonnainen nousee ensin ja sen jälkeen laskee ja jää litteäksi.	Vertaa valittua lämpötilaa taulukon tai reseptin suosituksiin.
	Ruoka-/vehnäleipätaikina ei ole kohonnut oikein. Liian pitkä kohotus leivonnan jälkeen jättää leivonnaiset litteiksi. Ruoka-/vehnäleipätaikina on kohotettava vedottomassa tilassa huoneenlämmössä. Painettaessa taikinaa kevyesti on painauman tasoituttava itsestään.	Tarkista kohotusaika reseptistä.
	Liian vähän hiivaa tai leivinjauhetta.	Tarkista reseptistä, että olet mitannut oikean määrän.
	Liian kuuma rasva/nesteseos tuhoaa hiivan vaikutuksen.	Sopiva nesteen lämpötila tuorehiivaa käytettäessä on 37°C. Kuivahiivaa käyttäessäsi tarkista nesteen lämpötila kuivahiivapakkauksesta.
Ruoka-/vehnäleivästä, pehmeistä kakuista tulee kuivia.	Leivän kuivumisen syynä voi olla liian pieni nestemäärä, liian suuri jauhomäärä tai väärä jauholaatu.	Tarkista reseptistä, että olet valinnut oikean jauholaadun ja oikean määrän jauhoja/nestettä.
	Jos uunin lämpötila on liian alhainen, leivonnaiset joutuvat paistumaan uunissa liian kauan ja kuivuvat.	Tarkista, että olet asettanut oikean lämpötilan.
Leivonnaiset/ruokalajit paistuvat liian tummiksi.	Jos uunin lämpötila on liian korkea, leivonnaiset tummuvat liikaa ennen kypsymistä.	Tarksta, että olet asettanut oikean lämpötilan.
	Liian korkealle asetettu leivonnainen/ruokalaji saa tavallisessa paistossa liikaa ylälämpöä. Vaikutus on päinvastainen asetettaessa pelti liian alas.	Tarkista taulukosta tai reseptistä, että olet valinnut oikean kannatinkorkeuden.
	Väärä kannatinkorkeus kiertoilmalla paistettaessa estää ilmaa kiertämästä oikein.	Tarkista taulukosta, että olet valinnut oikean kannatinkorkeuden.
	Kiertoilmalla lämpötila saa yleensä olla 15-20% alempi kuin ylä/alalämmöllä paistettaessa. Kiertoilmalla paistopinnasta tulee hieman epätasainen.	Tarkista, että olet valinnut oikean lämpötilan.
Leivonnaiset/ruoat ovat vaaleita.	Uunin pohjalle asetettu alumiinifolio, leivinpelti tai uunipannu estää alalämmön siirtymistä ja saattaa vaurioittaa uunin emalipintaa.	Tarkista, ettei uunin pohjalla ole mitään.
	Vaaleissa kakkuvuoissa kakut paistuvat vaaleammiksi kuin tummissa vuoissa.	Vaihda mahdollisesti tummempiin vuokiin.

Neuvoja ja vinkkejä

Älä tee liedelle mitään, mikä voisi aiheuttaa henkilövahinkoja tai vaurioittaa tuotetta. Seuraavassa on lueteltu neuvoja ja vinkkejä, joilla saat itse yrittää ratkaista ongelmat. Mikäli vika ei korjaannu, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Syy/Toimenpide
Liesi ei saa virtaa	Tarkista, että: • SULAKE/SULAKKEET ovat ehjät • mahd. PISTOTULPPA on kunnolla pistorasiassa
Keitto/paistoaika on liian pitkä	Tarkista, että keittoastia on sopiva (katso sivu 9)
Uunivalo ei toimi	Vaihda viallinen lamppu (katso sivu 18)

Romutus

1 Anna ammattitaitoisen sähköasentajan irrottaa lieden kaapeli seinarasiasta.
2 Katkaise kaapeli niin läheltä lieden takaosaa kuin mahdollista.
3 Poista uunin luukun turvalukitus toiminnasta, ettei siitä ole vaaraa pikkulapsille.

Ota yhteyttä paikalliseen kierrätyskeskukseen lieden romuttamista varten.

Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna och bekanta dig med din nya spis och dess funktioner. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person. Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning. Adress och telefonnummer finns under kapitel “Service”.

⚠ Text med en VARNINGSTRIANGEL handlar om säkerhet. LÄS DESSA TEXTER EXTRA NOGGRANT, så att du inte skadar dig själv, andra eller spisen.

Barn och spisen

Barn är av naturen nyfikna och intresserade av det mesta, även spisen. Vi vill för säkerhets skull betona några saker som du bör tänka på om du har barn eller besök av barn:

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta, alternativt en vägg eller ett högskåp, på båda sidor om spisen. Se till att TIPPSKYDDET är monterat, så att spisen inte tippar framåt vid onormal belastning.

Om du har KASTRULLSKYDD (som extra tillbehör) till din spis, skall det vara monterat.
LUCKSPÄRREN/LUCKSPÄRRARNA skall också vara i funktion.

Låt gärna barnen hjälpa till vid spisen, men lär dem att kärl, häll och ugnar blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning. BERÖRING KAN GE BRÄNNSKADOR!

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.
TIPSKYDDET ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll.Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte alumiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.
Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respective ugn. Kontrollera kärlens bottnar.

Kärl som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Ungspanna blir hett i ugnen. Använd grillvanten när du tar bort ungspannan från ugnen.

Spisen blir hett vid användning. Var försiktig i närheten av värme element, som ligger i ugnen.

Kontrollera, att spisen är avstängt när du avlägsnar kastrullskyddet för rengöring. Skyddet ska återmontera enligt tillverkarens uppgift.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

⚠ Varning! Alkohol och liknande som kan bilda explosiva gaser eller andra ämnen vilka kan förorsaka brand eller explosion får inte användas i ugnen.

Användning på hällen måste ske med största försiktighet. T.ex. flambering med konjak, eller annan alkohol, kan medföra att fettrester i köksfläkten antänds och orsaka allvarliga bränder. Likaså kan eldslågor och brinnande fettstänk förorsaka personskador.

Rengöring

Häll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.
Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Var försiktig, rakbladet är mycket vasst.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

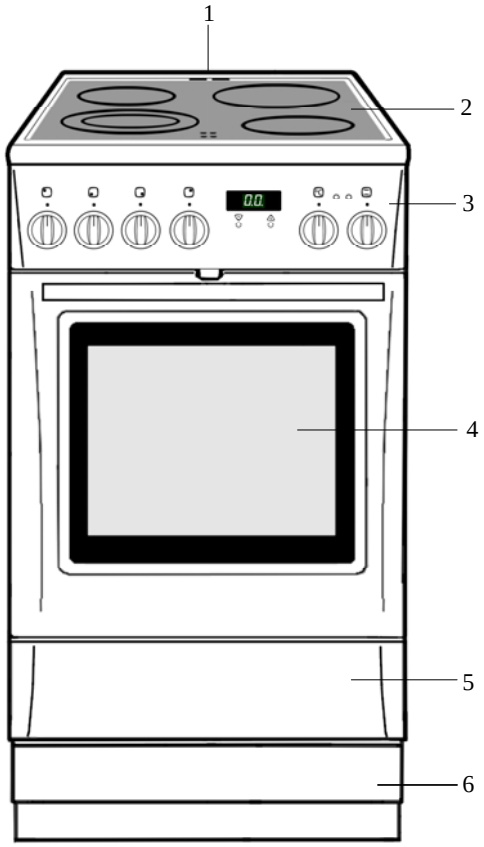
Service och reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som mögligt. Sätt luckspärren/luckspärrarna ur funktion.

Spisen

1. Löstagbar imkåpa
2. Häll med värmezoner
3. Manöverpanel med vred och informationsfönstret
4. Ugn
5. Förvaringslåda
6. Sockel



Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Öppna luckan, lyft försiktigt i överkant och dra sedan ut spisen.

Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till återförsäljaren – kontakta dem.
Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

DESSA LEVERERAS MED SPISEN:

- Emaljerad långpanna
- Emaljerad plåt (2 st.)
- Ugnsgaller
- Fetfilter
- Rakbladskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- Stektermometer
- Tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- Bruksanvisning
- Kondensationsskydd

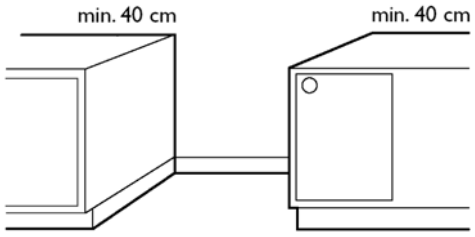
FÖLJANDE FINNS ATT KÖPA SOM EXTRA TILLBEHÖR:

- Kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer

Säkerhetsutrustningen

Se till att det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen (SE BILD). En av bänkarna kan ersättas av en vägg eller ett högskåp.

Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att följande är monterat/i funktion:



Tippskyddet

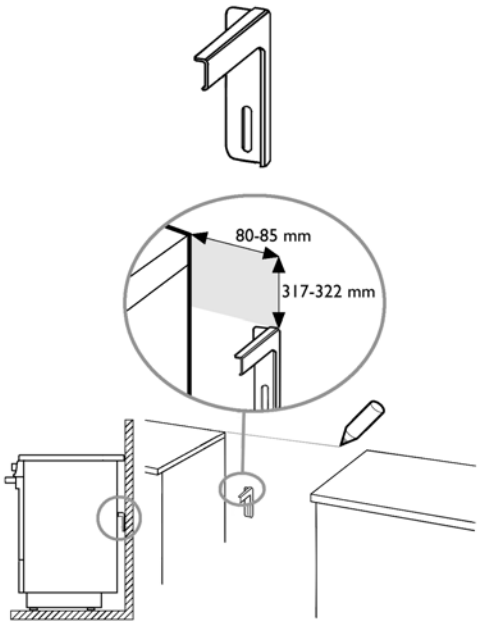
Vid installation av spisen måste även tippskyddet monteras.
Tippskyddet måste vara monterat, för att hindra spisen från att tippa vid onormal belastning. Tippskyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

Innan du monterar tippskyddet, skall du se till att spisen har blivit justerad till den rätta nivån, se kapitel Installation, s. 47.

1. Rita en linje på väggen längs hällens bakre kant (SE BILD).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster sida (SE BILD). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

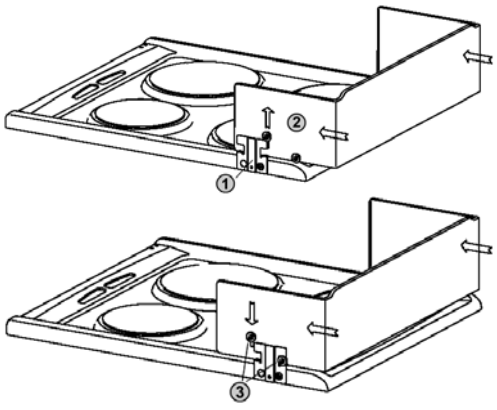
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.



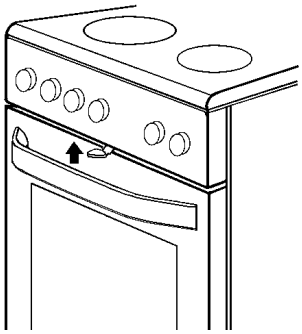
Kastrullskyddet (extra tillbehör)

Kastrullskyddet ska vara monterat. Det gör det svårare för barn att komma åt kärl på hällen.

1. Placera skyddet på spisen.
2. Tryck skyddet över hällkanten med bakre fästet upplyftat.
3. Lås skyddet genom att trycka de främre fästet på platsen och tryck nedåt de bakre fästena.



Luckspärren



Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan. När du ska öppna luckan tryck ner spärren och dra ut luckan.
Luckspärren hindrar öppningen av ugnsluckan. Det finns ändå smala utrymme omkring luckan samt mellan kontrollpanelen och luckan. Särskilt små barn kan sticka in fingrarna i dessa och få brännskador.

Före första användning

Rengöring av spisen

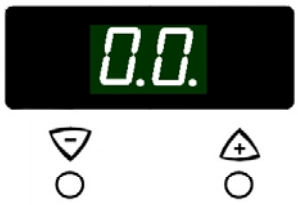
Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL ELLER ANDRA REPANDE MEDEL. Ett effektivare rengöring kan på några fall vara på plats.
Tänk på att tippskyddet inte fungerar när du dragit ur spisen för att göra rent bakom den

Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Informationsfönster av stektermometer

Informationsfönster kopplas in, när knapparna trycks eller stektermometer ansluts till ugnens uttaget.

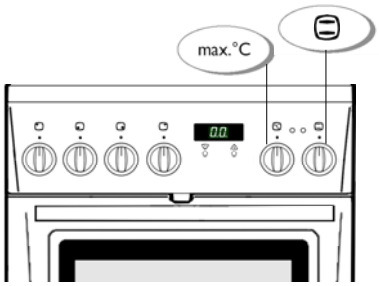


Bränn av ugnen

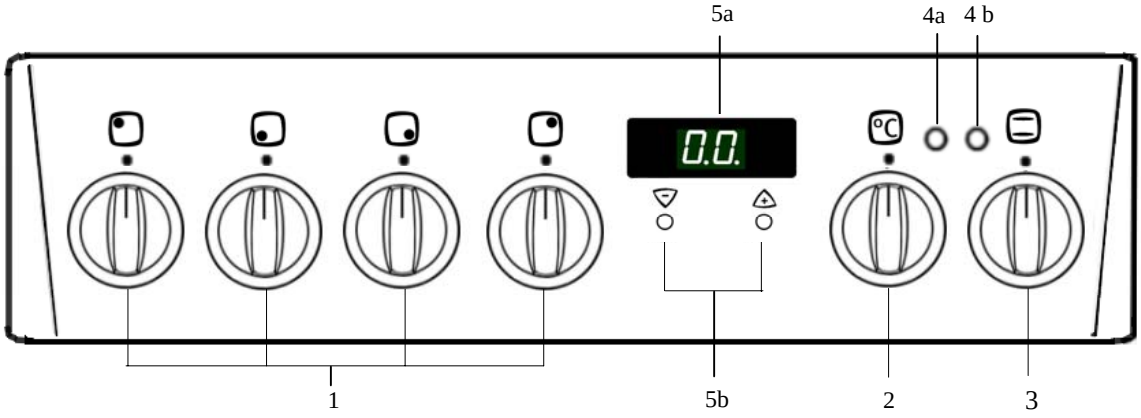
Håll barn under uppsikt!
Spisen blir mycket varm.

Innan du använder ugnen för första gången, måste du bränna av den. Kontrollera, att ugnen är tom. Gör så här:

1. Sätt på över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan skall vara stängd.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Manöverpanelen



1 Vred till VÄRMEZONERNA
2 Termostatvred UGNEN
3 Funktionsvred UGNEN
4a Termostatens kontrollampa UGNEN
4b Kontrollampa SPISEN
5a Informationsfönster
5b Knappar av STEKTERMOMETER

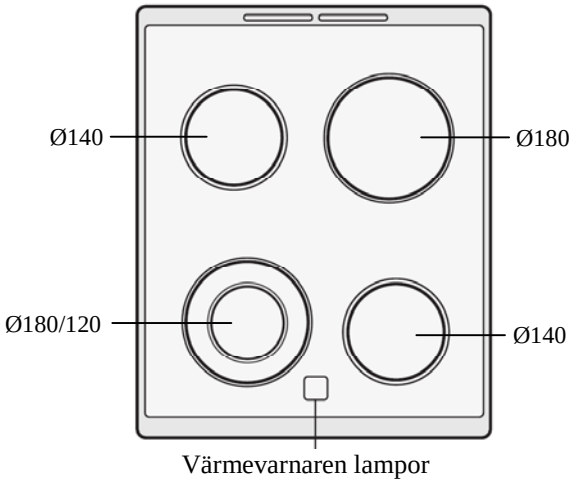
Kontrollamporna

Kontrollamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera, kontakta service.

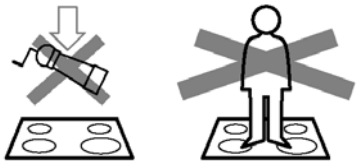
Glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen har fyra värmezoner. När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland, då för att förhindra överhettningen.

Värmevarnaren har fyra lampor, en för varje zon. Lampan lyser om zonen är varmare än ca 55°C även efter att den är avstängd.



Keramiken i hällen tål värme, kyla och temperaturchocker, men är känsligt för slag. En kryddkvarn som ramlar ner kan spräcka hällen. Använd aldrig hällen som stå-, avlastnings- eller förvaringsplats.



Användning av hällen

ANVÄND ALDRIG EN SPRÄCKT GLASKERAMIKHÄLL.
Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt stömmen till spisen och kontakta service för reparation. Du måste genast (medan hällen ännu är het) med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Vreden till värmezonerna är märkta från 0-12, där 12 ger den högsta värmen. De kan vridas både med- och moturs.

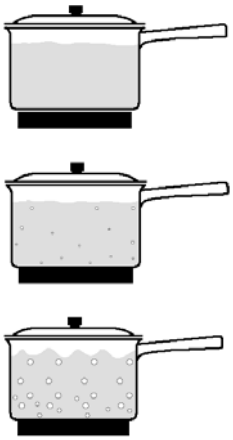
GÖR SÅ HÄR NÄR DU VILL ANVÄNDA HÄLLEN:

1. Ställ in läget på vredet till den zon du valt. Om du vill använda dubbelzon, vrid vredet av dubbelzon till symbol ◉ - ("click" hörs) - och sedan tillbaka till önskat läge.
2. Nollställ vredet efter användning.

Du får pröva dig fram till det läge och den värmezon som passar dig och dina kärl bäst beroende av vad du ska tillaga. Här följer en liten vägledning:

Kokning

Vanligtvis kokar du upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Ljudet eller storleken på "vattenbubblorna" kan hjälpa dig att välja rätt läge:



SVAG VÄRME: Sjudande vatten. Lämpligt för vidarekokning av ris, fisk, samt grönsaker som t.ex. sockerärter och broccoli.

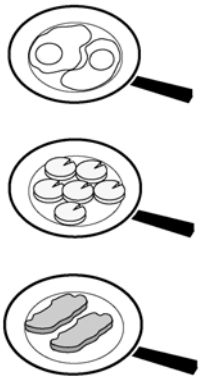
MEDEL VÄRME: Småkokande vatten. Lämpligt för det mesta som ska kokas t.ex. kött, rotfrukter och vidarekokning av potatis.

STARK VÄRME: Ljudet tystnar innan vattnet börjar bubbla kraftigt. Lämpligt för uppkokning av vatten till pasta och ris. Ställ sedan in önskat läge för vidarekokning.

Stekning

Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten.

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in ett läge på vredet. Det är viktigt att fettet har rätt färg (temperatur) när du börjar steak för att du ska få ett bra resultat. Tryck en ljus stekspade mot botten så ser du lätt fettets färg.



SVAGT BRYNT FETT: Lämpligt för t.ex. lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.

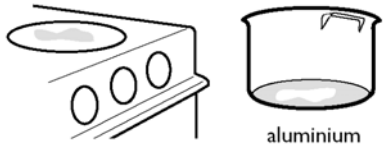
BRYNT FETT: Lämpligt för det mesta: pannkakor, färsrätter, korv, tuna fiskfiléer, grytbitar osv.

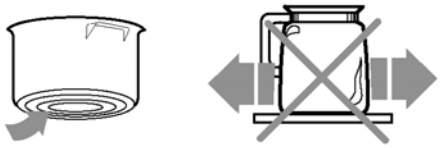
KRAFTIGT BRYNT FETT: Lämpligt för tuna köttskivor. Var försiktig, fettet blir lätt bränt.

Val av kastrull/stekpanna

En spis med glaskeramikhäll ställer store krav på dina kärl än en spis med plattor. Tänk på att:

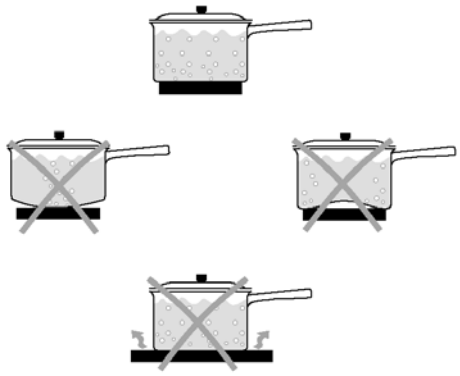
- Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckar tar du bort med rengöringsmedel lämpligt för keramikhällar (medföljer inte spisen).
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt monster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.





För att spara tid och därmed energi ska kastrullens/stekpannans botten:

- täcka zonen helt. Med en för liten botten bränner dessutom överkok lätt fast på zonen.
- vara slät.
- vara plan. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.



När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri model med sandwichbotten, dvs. en stabil botten med lager av olika metaller.

Spara energi!

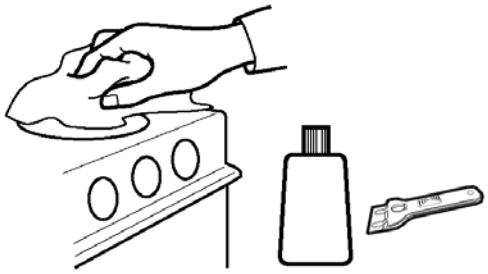
- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Använd kärl med plan botten och spar 25% energi (jfr med utan lock).
- Se till att zonen är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärl och zon.
- Stäng av zonen och låt maten bli fårdig på eftervärmen.
- Ång- och tryckkokning spar också energi.

Rengöring av hällen

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen.

GÖR SÅ HÄR OM HÄLLEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

1. Ta bort fläckar med rakbladskrapan (se nedan).
2. Använd ett lämpligt rengöringsmedel för keramikhällar när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort överflöd av medlet, det kan annanrs etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.



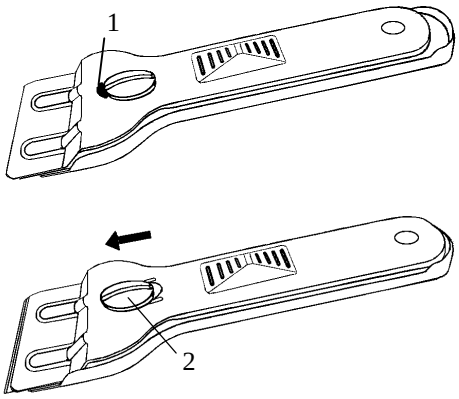
Rakbladsskrapan:

LÅT INTE BARN ANVÄNDA SKRAPAN. Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

Skrapan använder du för att ta bort överkok från glaskeramikhällen.

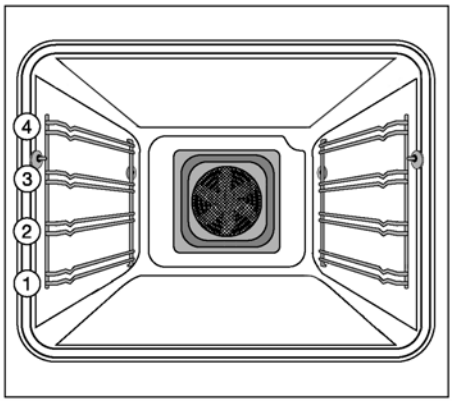
SÅ HÄR ANVÄNDER DU RAKBLADSSKRAPAN:

1. Ta bort låsningsanordning (1).
2. Skjuta knappen (2) framåt så långt det går (se bild).
3. Se till att rakbladet är rent och helt annars kan det skada hällen. Nya rakblad finns att köpa.
4. Luta skrapan ca 45°C och skrapa rent. Du kan trycka rakbladet hårt mot hällen utan att skada den.
5. Torka försiktigt av smutsen från bladet med hushållspapper.
6. Efter användning tryck ner knappen och drag den bakåt så långt det går. Förvara skrapan på en barnsäker plats.



Ugnen

Ugnen har löstagbara ugnsstegar med fyra falser. Vilken falsnivå som är lämplig att använda för olika funktioner och temperaturer, kan du se i tabellerna för bakning och matlagning i slutet av bruksanvisningen.



Ugnens funktioner

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan på manöverpanelen lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från). För att välja ugnsfunktion vrider du funktionsvredet till symbolen för önskad funktion (se nedan).

UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER

Belysning

Ugnsbelysningen tänds automatiskt vid samtliga inställningar. Du kan även ha enbart belysningen på, utan att någon av de andra funktionerna är igång.

Över/undervärme

Tak- och bottenelement är inkopplade.

Grill

Grill- och takelement inkopplade.

Varmluftsgrill

Grill-, takelement och varmluftsfläkt inkopplat.

Varmluft

Varmluftsfläkt, omgivande element, samt yttre tak- och bottenelement inkopplat.

Pizza funktion

Varmluftsfläkt, omgivande element och bottenelement inkopplat.

Lågtemperaturstekning

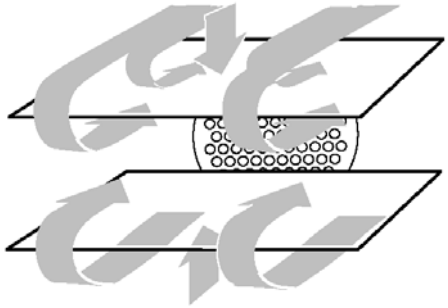
Långtidsläge, max. 125ºC.
Tak- och bottenelement är inkopplade med ugnseffekt 500 W.

Upptining

Denna funktion hjälper till att upptina fryst mat.

PRINCIPEN FÖR VARMLUFT

Yttre tak-och bottenelement plus ett ringelement runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids genom luftkanaler i ugnens bakre vägg med hjälp av fläkten. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret.
Värmen överförs snabbt och effektivt, vilket oftast innebär att du kan använda en lägre ugnstemperatur än vid over/undervärme. Sänk temperaturen med 15-20% om det i receptet står att du ska använda en temperatur mellan 160ºC och 225ºC. Ju högre temperatur desto större sänkning. Vid temperaturer över 225°C är det bättre att använda över/undervärme.



Praktisk användning

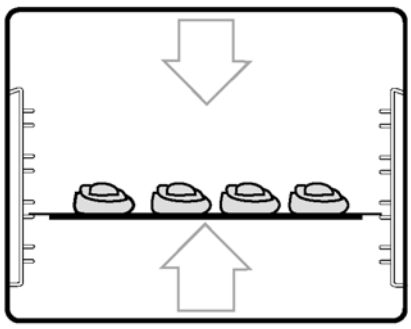
⚠ Placera aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ungsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning. Ugnen blir varm under användning, HÅLL BARN UNDER UPPSIKT.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Hur skall du tillämpa de olika funktionerna när du använder ugnen? Här nedan får du praktiska råd och tips på hur du bäst utnyttjar ugnens olika funktioner för olika typer av matlagning:

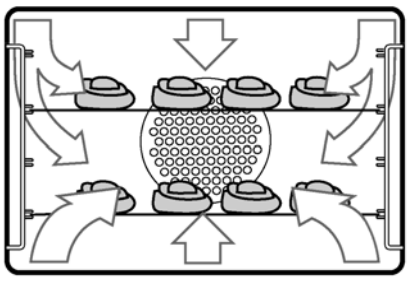
Bakning

Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.



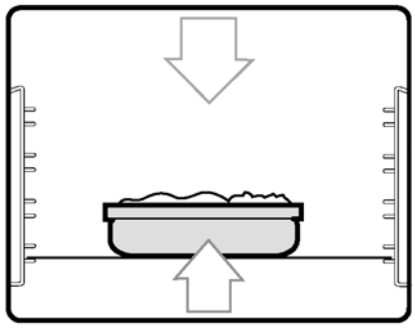
Bakning med varmluft

Med VARMLUFT blir bakning mer rationell, eftersom två eller tre plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli något ojämn, speciellt om det utbakade brödet inte är väljäst.
Blir resultatet inte som du tänkt dig? Läs “Praktiska Råd & Tips på 53, så får du tips på lösningar till dina bakproblem.



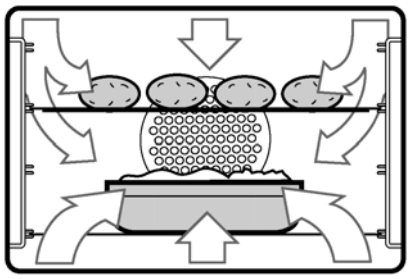
Matlagning

Följ tabellrekommendationerna.



Matlagning med varmluft

VARMLUFT använder du vid matlagning i flera nivåer samtidgt t.ex. köttfärslimpa, köttbullar och för tillagning av hela måltider, förrätt-huvudrätt-dessert. Tänk på att välja rätter som ska ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika tång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få dem färdiga i den ordning du önskar.

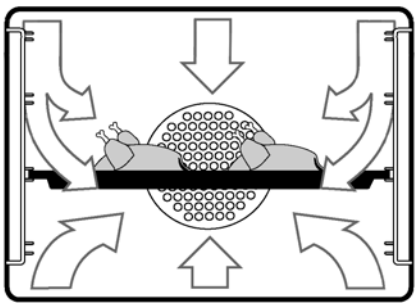


Signalur

Tryck på knappen som helst, ‘00’ blinkar på informationsfönstret, om stektermometer är inte inkopplat (om stektermometer är inkopplat, signaluret kan inte används).
Tiden av signaluret inställs på informationsfönstret. Önskade tiden mellan 0 - 99 min, med 1 min. interval, 1 sek. period.
När önskade tiden har ställt in, visas tiden i minuter, den sista minuten visas i sekunder.
När önskade tiden har gått ut, hörs en signal och på informationsfönstret visas ‘00’. Signalen stängs av och informationsfönstret kopplas av genom att trycka på knappen som helst (de kopplas av också automatiskt efter 2 minuter).
Signaluret stängs inte av ugnen när tiden har gått ut.

Stekning

Att steak i ugn är bekvämt och praktiskt bade i ÖVER/UNDERVÄRME och VARMLUFT. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om det tillagas i 125ºC, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnsäker form med låg kant där steken précis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller ugnsgallret och därunder en långpanna. Slå i litet vatten till pannan, det hindrar fettet att fastbrinna.
Om du använder stekpåse, klipp då hål i ett horn på påsen innan den sätt in i ugnen. Du minskar då risen att bränna dig på het ånga när påsen ska öppnas.



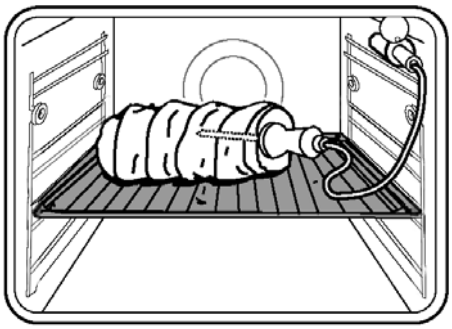
Användning av stektermometer

⚠ Var aktsam så du inte bränner dig på värmeslingan i taket, eller på ungsstegen när du ansluter eller lossar kontakten till stektemometern. Använd en stekhandske.
Använd endast original stektermometer.

Stektermometern klarar av temperaturer mellan 30 …. 99°C med 1 min. interval.
Innan du startar ugnen tar du bort täckknappen som skyddar termometeruttaget från smuts. Se till att ingen del av termmometern kommer i kontakt med takelementet.
För bästa resultat mäste spetsen på stektermometern vara mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist.

Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör hela röret vara inne i köttet. Tänk på att termometern kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken I nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.



INSTÄLLING

Gör så här när du vill använda stektermometern:

1. Anslut stektermometern till uttaget i ugnen.
2. 80ºC är den förinställda temperaturen. Du kan nu ställa in önskad temperatur med hjälp av ⊕ och ⊖. Aktuell temperatur och vald temperatur visas I informationsfönstret (SE BILD). I informationsfönstret kan du följa temperaturökningen i köttet.

Stekning tabell	Inre temperatur
Gris	75-80°C
Nöt	70-80°C
Kyckling	80-85°C
Gås	85-90°C
Lamm	75-80°C
Vilt	70-75°C

Temperaturer ovan är riktgivande.

AVSTÄNGNING

När önskad temperatur är uppnådd, ljuder en signal.

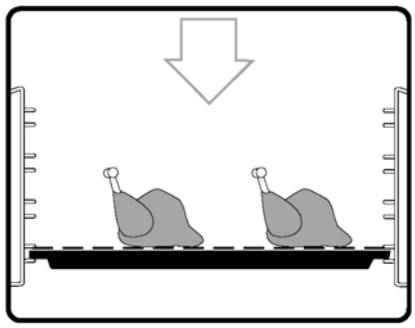
1. Tryck knappen vad som hälst för att stänga av signalen.
2. Stäng av ugnen.
3. Lossa stektermometern från uttaget i ugnen och ta ut steken. OBS! Ugn och stektermometer är varma.
4. Sätt tillbaka täckknappen när ugnen svalnat.

Ugnen fungerar igen först när stektermometern är borttagen. OBS! KOM IHÅG ATT NOLLSTÄLLA VREDEN!

Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grilloja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

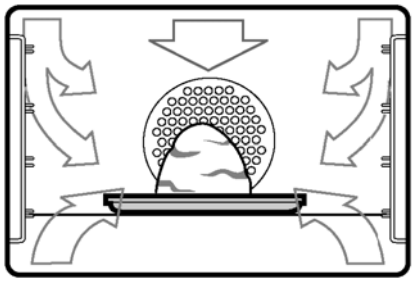
Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna foliekladd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.



Ställ funktionsvredet på och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter 3-5 minuters prevärmning. Passa noga och vänd minst en gang under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.

Varmluftsgrill

Med varmluftsgrill blir maten färdig snabbare och får jämnare färgsättning än om du använder dig av grillfunktionen. Grillelementet färgsätter och fläkten gör att den varma luften cirkulerar. Utmärkt att använda till "höga" maträtter, t.ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.



Pizza funktion

Bottenelementet tillger direkt värme för pizzabotten, piråger och paj. Medan fläkten forsäkrar luftens cirkulation och stekning av fyllningen.
För bästa resultat, använd de lägre falserna.

Lågtemperaturstekning - max. 125°C.

Ställ funktionsvredet på och termostatvredet på önskad temperatur upp till max 125°C.
Lågtemperaturstekning är användbart till mat som tål tillagning i låg temperatur under en längre tid. Tänk på att det tar tid innan maten blir klar när du planerar din matlagning.
Stekar av nöt, som rosbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme. Köttet förlorar dessutom mindre i vikt än vid tillagning i högre temperatur. Använd stektermometer. Obs! Kött får aldrig tillagas i lägre temperatur än 100°C. Det krävs låg temperatur under lång tid för att bryta ner kolhydrater till socker, s.k. mältning.

Lågtemperaturfunktionen är alltså utmärkt till mältning av t.ex. gröt och potatislåda. Ställ in termostatvredet på lägsta temperatur. När mältningen är klar efter flera timmar, tillagar du rätten som vanligt. Glöm inte att ställa om till "normal" ugnstemperatur och över/undervärme.rätten som vanligt. Glöm inte att ställa om till "normal" ugnstemperatur och över/undervärme.

Upptining

Ställ funktionsvredet på . Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk, t.ex. rulltårta, ska termostatvredet vara nollställt.
Galler/plåtar kan placeras på flera falser om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.

Rengöring och skötsel

Håll ugn ren. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.
Nollställ samtliga vred före rengöring.
Kontrollera, att ugnen är svalnat innan du börjar .

Rengöringsmedel

Kontrollera, att rengöringsmedel är avsedd för ugnsrengöring.

Använd INTE rengöringsmedel som innehåller blekmedel, det kan bli skador i emaljen. Det är förbjudet att rengöra ugnen med en högtryckspruta. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel.

Rengöring av yttre delen

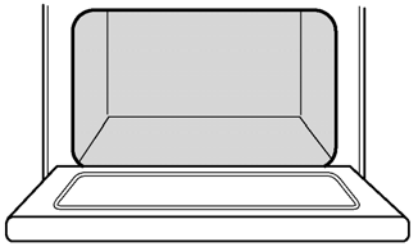
Använd rengöringsmedel som inte innehåller skurmedel; undvika skrapande hjälpmedel, som stålull osv. Torka av manöverpanelen, ugnsluckan och luckans tätning med varmt vatten och rengöringsmedel.

Ugnen

Rengör den emaljerad ugnen när den fortfarande är lite varm. Torka av ugnen efter användning med varmt vatten och handdiskmedel.

GÖR SÅ HÄR OM UGNEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

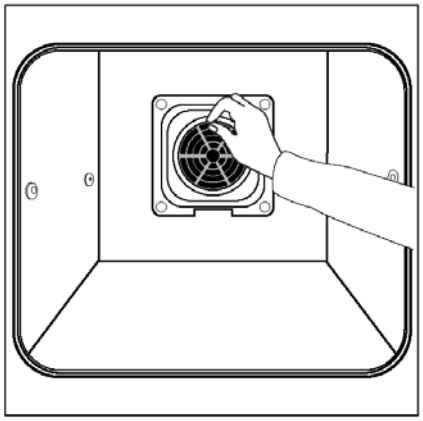
1. Spill eller överkok som sitter fast, lossar du men t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



Varmluftsfläkten

Rengör fläkten regelbunden.

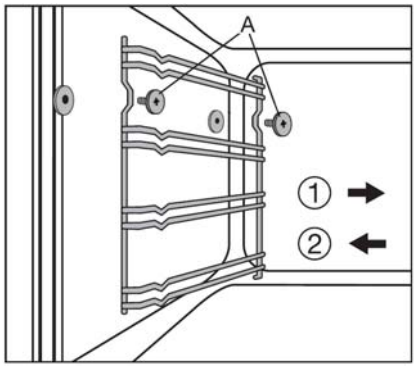
1. Nollställ samtliga vred före rengöring. Kontrollera, att ugnen är svalnat innan du börjar.
2. Ta fettfiltret i handtaget och ta ut den uppåt.
3. Rengör filtret i varmt vatten med handdiskmedel eller i diskmaskin vid 65°C program.
4. Ta fettfiltret I handtaget och sätt in de båda hållarna uppifrån och neråt i den bakre väggens öppning (fläktöppningen).



Ugnstillbehören

1. Skruva ur skruvarna (A), ta ut stegen. Diska stegen och galler för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan de rengörs med. t.ex. tvålull.
2. Återmontera delar i motsatt ordning.

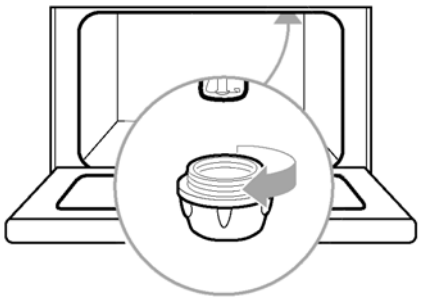
Plåtar och långpanna torkas av med hushållpapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tas bort med en bakplåtsskrapa.



Byte av ugnslampa

Innan du byter ungslampan:
– Nollställ alla vred!

1. Ställ en trasa på botten av ugnen.
2. Skruva moturs av skyddglaset och rengör det.
3. Sätt i en ny ugnslampa märkt 25 W, 230V, 300°C.
4. Återmontera skyddglaset.
5. Ta ut trasan.



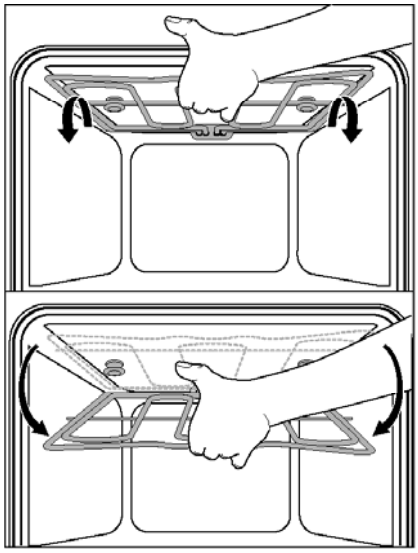
Grillelement

För enklare rengöring av ugnens innertak är ugnen utrustad med ett fällbart grillelement.

Varning: Nollställ samtliga vred före rengöring. Kontrollera, att ugnen har svalnat innan du börjar.

Fäll ned grillelement

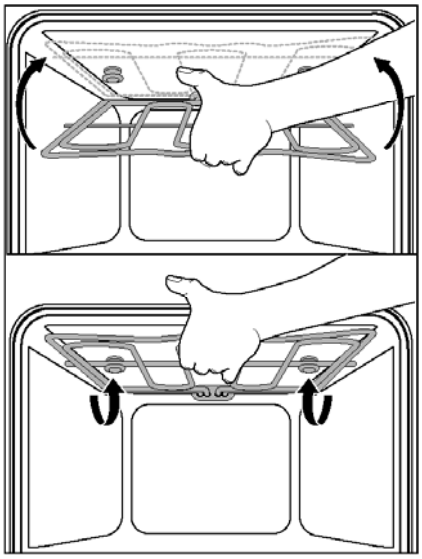
1. Ta ut ugnstegarna från ugnen.
2. Ta tag i grillelementets främre del och drag ut det från fästen mot dig.
3. Fäll ned element.



Viktig: Pressa inte grillelement för kraftigt nedåt! Grillelement kan skadas.

Sätt tillbaks grillelement

1. Lyft upp elementet försiktigt.
2. Drag elementet mot dig och sätt tillbaks det i fästena.
3. Sätt tillbaka ugnstegar.



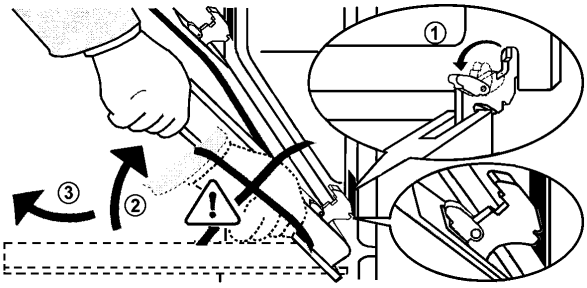
Viktig: Se till att grillelementet sitter fast ordentligt.

Ugnslucka

Det går att ta bort ugnluckan för att kunna rengöra den.

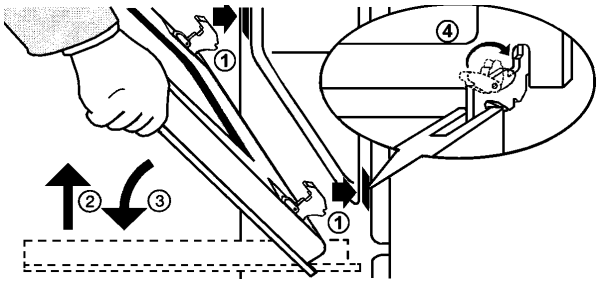
Demontering av ugnsluckan

1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll upp spärren på båda gångjärnen (1) helt och hållet.
3. Stäng ugnsluckan till ungefär ¾, alltså förbi motståndet (2).
4. Ta tag i luckan med båda händerna på sidorna. Dra luckan ut (varning: den är tung!) från ugnen (3).



Montering av ugnsluckan

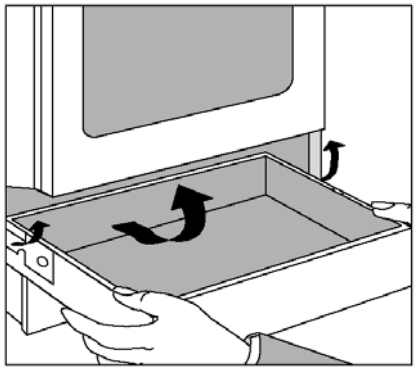
1. Ta tag i luckan med båda händerna från hantagssidan sett.
2. Håll luckan i cirka 60° vinkel.
3. Skjut in gångjärnen så långt som möjligt i de båda urtagen samtidigt till höger och vänster nedtill på ugnen (1).
4. Lyft upp luckan till motståndet (2) och öppna den helt och hållet (3).
5. Fäll tillbaka spärren på båda gångjärnen till sina ursprungliga lägen (4).
6. Stäng ugnsluckan.



Förvaringslådan

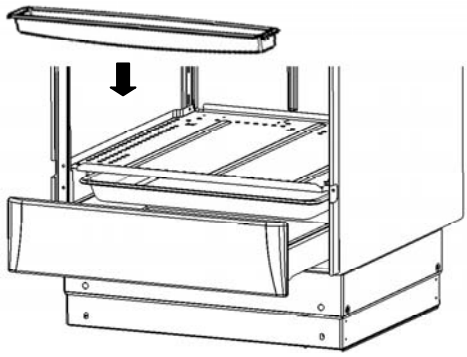
⚠ Förvaringslådan blir het, om ugnen är i bruk under längre tid. Förvara inte värmekänsligt materialer t.ex plåstpåsar, bakdukar inne i förvaringslådan.

1. Ta tag i lådan (se bild) och dra ut den.
2. Dra ut den till stopp, lyft lätt uppåt och lådan går fri från spärren i bakkanten och dra ut lådan helt.
3. Efter rengöring sätt lådan tillbaka som motsatta ordning.



Ovanför förvaringslådan finns det stöden, för att förvara långpannan.

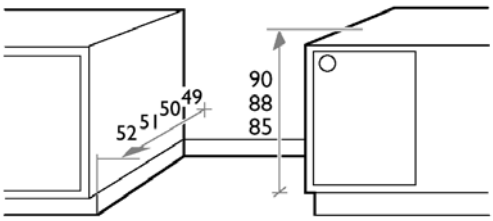
Kondensationsskyddet används för att samla kondensationsvattnet som bildas när ugnen används.
Efter varje användning skall kondensationssyddet rengöras.



Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Spisen är tung. Kanter och horn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa.
ANVÄND HANDSKAR vid förflytting av spisen.

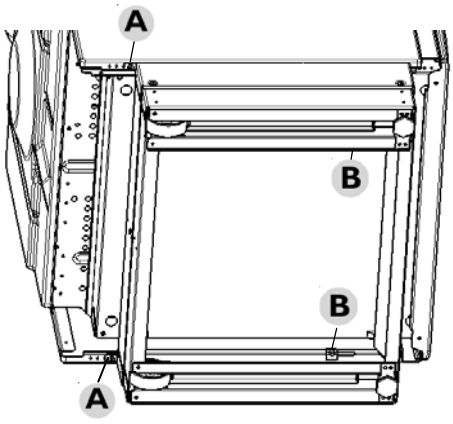
Stämmer spisens mått överens med övrig köksinredning? Mät arbersbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (SE BILD). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra Vid leverans är spisen anpassad till en bänkhöjd på 90 cm och ett sockeldjup på 50 cm. Du kan ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 85, 88 eller 88 cm och ett sockeldjup på 49, 50, 51 eller 52 cm (se bild). Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

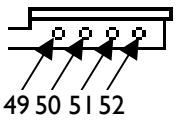


Ändring av sockelhöjd och -djup

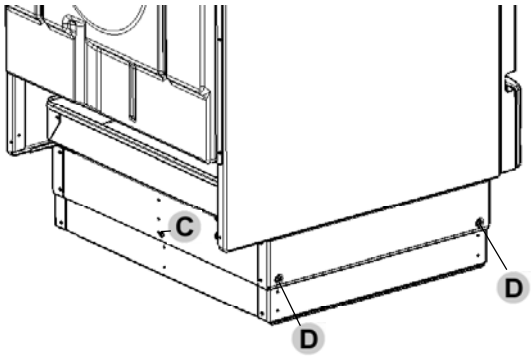
Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

1. Lägg ned spisen försiktigt. Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. För att ändra sockeldjup skruva ur skruvar A (2 skruvar) och skruva ur skruvar B (2 skruvar), se bild.
3. Haka fast sockeln i önskad djup läge (SE BILD).
4. Skruva åter i skruvar A och B.



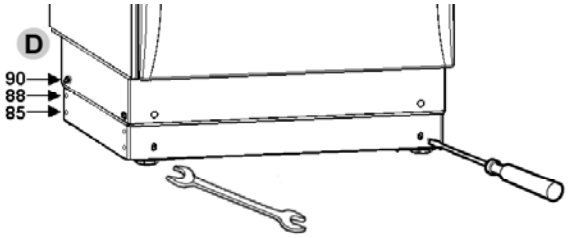


5. För att ändra spisens höjden, skruva ur skruven C (1 skruv) sockelns bak mitten. Skruva ur skruvar D (4 skruvar, SE BILD).
6. Haka fast sockeln till önskad höjd, 90, 88 or 85 cm (SE BILD).
7. Skruva åter skruvarna C och D.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördelar sig jämnt i stekpannan. Om du vill kontrollera att spisen står plant placerar du ett vattenpass på hällramen, först på ramens vänstra eller högra sida därefter på dess framsida.
Vid behov kan du från sockelns framsida sänka respective höje spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna.



Elektisk anslutning

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten.

Konsumentköp EHL

Reklamation

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

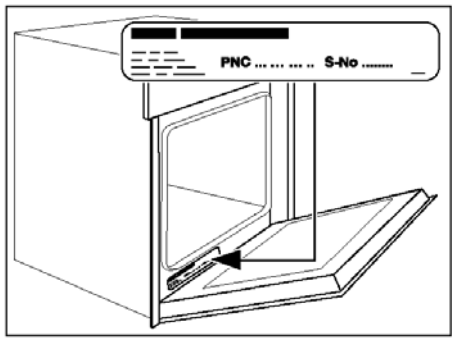
Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **www.electrolux.se**

Service och reservdelar

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel 0771-76 76 76 eller via vår hemsida på **www.electrolux.se.** Du kan även söka hjälp via din återförsäljare. Adressen till din närmaste servicestation finner du via **www.electrolux.se** eller Gula Sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror – service.

Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv. Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.



Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning ……..
Produktnummer ……..
Serienummer ……..
Inköpsdatum ……..

Hur och när uppträder felet ?

Service och reservdelar (gäller i Finland)

Alla servicearbeten, reservdelsbeställingar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret **0200-2662** (0,1597 €/min+lna), * eller telefonkatalogens gula sidor “hushållsapparatservice”.
För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer använda endast originala reservdelar.

När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv upp dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.
Mod:.....
Prod. Nr:.....
Ser. Nr:.....
Inköpsdatum:.....

Konsumentrådgivare i Finland

Vid eventuella tekniska problem eller om du har frågor angående maskinens funktion eller användning, ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare, tel. 0200-2662 (0,1597 €/min+lna). Konsumentrådgivaren kan också kontaktas via elektronisk post, adress carelux.fsh@electrolux.fi.

Garanti i Finland

Produktens garantitid kan definieras separate. Finns det ingen definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branchens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpsvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början.

Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service
-vid onödigt servicebesök.
-om tillverkarens anvisningarna för installation, användning och skötsel inteföljts.

Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar. Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEC och 73/23/EEC IEC klass:Y.

EKC5020

Bredd (mm):	500	
Höjd (mm):	850/880/900	
Djup (mm):	600	
Ugnsvolum (liter):	45	
Total effekt 230V-spis (w):	8825	
VÄRMEZONERNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (W)
Bakre vänstra	140	1200
Bakre högra:	180	1800
Främre vänstra:	180/120	1700/700
Främre högra:	140	1200
ENERGIKLASS	A	
ENERGIFÖRBRUKNING		
Konventionell (kWh)	0,87	
Varmluft (kWh)	0,79	
TILLAGNINSTID STARDARDLAST		
Konventionell (min)	47	
Varmluft (min)	39	
YTA PÅ BAKPLÅTEN (cm^2)	1200	

Vid märkning av energieffektivitetsklass har läge konventionell används.

KONTROLLAMPORNA är av glimlampetyp

UGNSLAMPAN: E-14 sockel, märkt 230V, 25W och 300ºC.

Tabeller

Bakning

	Ställning på falsen	Temperatur °C	Tid min.	Ställning på falsen	Temperatur °C	Tid min.
Wienerbröd	3	160-180[1)]	20-25	2/3/4	140-160[1)]	40-45
Småa kakor	2	170-190[1)]	25-35	1/3	160-180[1)]	25-30
Längder/kranser	2	215-235[1)]	10-20	1/3	180-200[1)]	10-20
Tårtbotten	2	170-190[1)]	25-30	2/3/4	150-170[1)]	40-45
Sockerkakor	2	180-200	20-25	1/3	150-160[1)]	30-35
Osttårta	2	170-190	50-70	2	150-170	50-70
Äppletårta, jästdeg	3	180-200	45-50	1/3	180-200[1)]	45-50
Äpplepaj	1	175-185[1)]	55-60	1/3	150-170[1)]	55-60
Schweizisk fruktpaj	2	210-230[1)]	30-50	3	180-200[1)]	30-50
Sockerkakor, tunga	2	170-180	50-55	3	150-160	50-55
Fruktkaka	2	160-180	50	3	150-160	50
Sandkaka	3	190-200	25-35	3	165-175	25-35
Maränger	2	115-125	40-50	2/3/4	115-125	45-55
Kuvertbröd	2	225-250	8-10	2/4	200	8-12
Hålkakor	2	200-225	10-15	2/4	185-200	15-20
Pizza	2	210-230	25-30	1/3	190-210	25-30

1) prevärm ugnen

Matlagnings Tabell

	Ställning på falsen	°C	Tid min.	Ställning på falsen	°C	Tid min.
Kyckling	2	195-205	60-70	2	170-190	45-50
Kyckling, halvor	3	195-205	30+30	-	-	-
Revbensspjäll	3	195-205	100-105	2	160-180	45-50

Grillning Tabell

	Ställning på falsen	°C	Tid min.	Ställning på falsen	°C	Tid min.
Toast	3	230[1)]	3-5	3	230[1)]	3-5
Kyckling, Halv	2	230	30+30	2	200	25+25
Revbensspjäll	3	230	25+25	2	230	20+20

1) prevärm ugnen

Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot recommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka.	Kontrollera jästtiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Fel falsplacering I varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen ska i regel vara 15-20% lägre med varmluft än med över/undervärme. Med varmluft blir färgsättningen något ojämn.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i ugnens botten hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Problem och åtgärder

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

Problem	Orsak/Åtgärd
Spisen får ingen ström	Kontrollera följande: • att SÄKRINGEN/SÄKRINGARNA är hel/hela • att ev. STICKPROPP är ordentligt insatt
Det tar lång tid att koka/steka	Kontrollera att du valt ett lämpligt kärl med god värmeledningsförmåga (se s. 35)
Ugnsbelysningen fungerar inte	Byt trasiga lampa (se sid. 44)

Skrotning

1 Lossa spisen från vägguttaget.
2 *Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.*
3 Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.

Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.

Rev.: 2004.11.09

***From the Electrolux Group**. The world's No.1 choice*

Electrolux-konserni on maailman suurin keittiö-, siivous- ja puutarhakoneiden valmistaja. Electroluxin tuotteita myydään yli 150 maassa ympäri maailmaa vuosittain yli 55 miljoonaa kappaletta (mm. jääkaappeja, liesiä, pesukoneita, polynimureita, moottorisahoja sekä ruohonleikkureita) n. 14 miljardin dollarin arvosta.

Electrolux-koncernen är världens största tillverkare av hushållsmaskiner och utrustning för kök, rengöring samt skogs- och trädgårdskötsel. Mer än 55 miljoner produkter från Electrolux-koncernen (som kylskåp, spisar, tvättmaskiner, dammsugar, motorsågar och gräsklippare) säljs år till värde av 120 miljarder kronor i över 150 länder runt hela världen.

342 700 460